

Duszone w winie z makaronem

Autor: **Naj**Przepisów: **1732** Ocena: **14725**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 50 dag kurek
- 30 dag makaronu grube wstążki
- 1 spory pęczek dymek
- 10 dag wędzonego boczku w plasterkach
- 4 łyżki masła
- 1/4 szklanki białego wina
- 2 łyżki śmietany kremówki
- 1 łyżka drobno startego parmezanu
- sól
- biały pieprz. Przygotowanie: 45 min; Cena porcji: 4
- 45 zł; Porcja: 470 kcal

Sposób przygotowania:

- 1 Kurki dokładnie oczyść, ew. krótko opłucz pod bieżącą wodą i osusz. Większe sztuki potnij na połówki, małe – pozostaw w całości.
- 2 W garnku zagotuj lekko posoloną wodę. Wrzuć makaron. Poczekaj, aż woda zawrze, po czym zmniejsz płomień i gotuj jeszcze około 8 minut.
- 3 Dymki oczyść, pokrój na kawałeczki. Plasterki boczku potnij w paseczki. Na dużej patelni rozgrzej masło. Wrzuć boczek, lekko go zrumień. Dodaj kurki i smaż razem przez 5 minut. Następnie grzyby podlej winem i duś jeszcze 5 minut.
- 4 Po 2–3 minutach do składników na patelni dołącz pokrojone dymki. Dolej śmietanę. Sos przypraw do smaku solą oraz pieprzem.
- 5 Makaron odcedź, dobrze osącz. Przełóż na patelnię. Posyp startym serem. Dobrze wymieszaj. Krótko razem podgrzej. Danie wyłóż na talerze i od razu podawaj.

Źródło: Naj

Twoje notatki do przepisu: