

Farfalle z kurczakiem w bazyliowym sosie

Autor: **Steve**Przepisów: **510** Ocena: **5535**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- pierś z kurczaka 550 g
- makaron kokardki 500 g
- bazylia 1 garść
- serek topiony 100 g
- śmietana 30 % 250 g
- ser żółty 150 g
- kucharek do smaku
- oregano do smaku
- papryka słodka mielona do smaku
- masło 4 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś umyć, pokroić w długie paski i dać na patelnię z dwiema łyżkami stopionego masła. Przyprawić i dusić do miękkości. Makaron ugotować we wrzącej, osolonej wodzie. Pozostałe masło stopić w rondelku, dodać dokładnie umytą bazylię i smażyć przez 2 minuty. Następnie dodać serek śmietankowy i podgrzewać do momentu, aż serek się stopi. Na koniec dodać śmietankę. Gotowy sos zmiksować. Ja go nie doprawiałam, ale gdyby ktoś musiał to proszę bardzo :)
- 2 Do gotowego sosu wrzucić makaron, wymieszać. Na półmisek wyłożyć makaron, poukładać kawałki kurczaka i całość przykryć kołderką sera startego na dużych oczkach. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: