

# Kokardki w sosie śmietanowym z kurczakiem i brokułami

Autor: **patusia5**Przepisów: **263** Ocena: **7382**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- opakowanie 250g makaronu kokardki
- 1 cebula
- 1 podwójna pierś z kurczaka
- szklanka śmietany 18%
- pół szklanki bulionu drobiowego
- kilka różyczek brokuły
- przyprawy: sól, pieprz, łyżeczka przyprawy gyros
- łyżka posiekanej natki pietruszki
- 2 łyżki mąki pszennej
- garść startego żółtego sera lub parmezanu (opcjonalnie)

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy w cienkie paseczki, oprószamy solą, pieprzem, dodajemy łyżkę oleju i łyżeczkę przyprawy gyros i dokładnie mieszamy. Odstawiamy na minimum godzinę do lodówki. Brokuły gotujemy na półtwardo. Makaron gotujemy al dente. Cebulę kroimy w kostkę. Mięso oprószamy mąką, podsmażamy na łyżce tłuszczu na złoty kolor. Dodajemy cebulę i smażyemy, aż cebula zmięknie. Wlewamy śmietanę i bulion, doprawiamy do smaku solą, pieprzem i podgrzewamy kilka minut. Jeśli sos jest za gęsty można dodać więcej bulionu (jeśli za rzadki to zagęszczamy mąką). Na końcu dodajemy brokuły podzielone na mniejsze części oraz posiekaną natkę pietruszki. Delikatnie mieszamy. Dodajemy odsączony makaron i mieszamy, aż pokryje się sosem. Wykładamy na talerze, możemy obsypać startym żółtym serem lub parmezanem.



Twoje notatki do przepisu: