

Kurczak w kremowym sosie paprykowym z makaronem

Autor: **dagita**Przepisów: **182** Ocena: **5054**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 400 g piersi z kurczaka
- przyprawa do kurczaka
- 1 papryka czerwona
- 300 g pieczarek
- 2 serki topione śmietankowe (każdy po 100 g)
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 1/2 szklanki mleka
- bazyli
- sól, pieprz
- olej do smażenia
- dowolny makaron np. kokardki, świderki, rurki

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś kurczaka kroimy w kostkę, obtaczamy w przyprawie do kurczaka i odstawiamy na 30 min do lodówki. Cebulę siekamy w drobną kostkę, paprykę także kroimy w kostkę, pieczarki natomiast kroimy w półplasterki. Pierś kurczaka smażymy na rozgrzanym oleju. Dodajemy cebule i czosnek i razem chwilę smażymy. Następnie dodajemy pieczarki i smażymy do odparowania wody. Kolejno dodajemy paprykę i serki topione. Wszystko razem mieszamy do rozpuszczenia się serków. Na koniec wlewamy mleko, dodajemy paprykę słodką i odrobinę bazylii i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Całość dokładnie mieszamy i chwilę razem dusimy do zgęstnienia sosu. Makaron gotujemy al dente, odcedzamy i polewamy sosem. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: