

Kurczak w sosie serowym



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **875** Ocena: **9672**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 kg fileta z kurczaka
- 1 Kostka bulionowa
- 1 łyżeczka Curry
- 1 opak. Makaronu podłużne wstążki
- 2 szt. serki topione Hochland śmietankowy
- 1 łyżeczka Bazylii
- Sól
- Olej do smażenia
- Pieprz

Sposób przygotowania:

1. Mięso z kurczaka z kurczaka kroimy w kostkę, smażymy na patelni z dodatkiem przypraw – sól, curry, pieprz oraz bazylii.
2. Wstążki makaronowe gotujemy według przepisu na opakowaniu.
3. Do kurczaka dolewamy odrobinę przegotowanej wody i wrzucamy kostkę rosołową.
- 2 4. Gdy kurczak jest już dobry wrzucamy serki topione i mieszając przujemy do chwili roztopienia się serków
- 3 5. Makaron układamy na talerz i polewamy sosem z kurczakiem.
6. Ozdabiamy bazylią.

Twoje notatki do przepisu: