

Kurczak w sosie serowym



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **881** Ocena: **9787**

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 Bazylia
- 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.



4. Gdy kurczak jest już dobry wrzucamy serki topione i mieszając przujemy do chwili roztopienia się serków



- 3 5. Makaron wykładamy na talerz i polewamy sosem z kurczakiem.
6. Ozdabiamy bazylią.



Twoje notatki do przepisu: