

Kurczak z mascarpone z pieczarkami



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **4881**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Pierś z kurczaka (1 duża lub 2 mniejsze piersi)
- Cebula 1-2 szt.
- Czosnek 4-5 ząbki
- Pieczarki 300 g.
- Mascarpone 250 g.
- Mąka ziemniaczana 1 łyżka
- Makaron (ja użyłam świderki i kokardki) ok. 250 g
- Sól
- Pieprz
- Przyprawa do kurczaka 2 łyżeczki
- Masło 3 łyżki
- Olej rzepakowy 1 łyżka
- Olej sezamowy 2 łyżki
- Koperek świeży 1 peczęk

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka umyć, wysuszyć i pokroić na niezbyt cienkie plastry. Doprawić solą, pieprzem i przyprawą do kurczaka. Można marynować przez godzinę w chłodnym miejscu.



- 2 Na patelni na rozgrzanym oleju rzepakowym i sezamowym smażymy kurczaka ok 5-7 min z każdej strony.



- 3 W międzyczasie gotujemy makaron w osolonej wodzie wg opisu na opakowaniu.



- 4 Na innej patelni podsmażamy na masełku pokrojoną drobno cebulkę i przeciśnięty przez praskę czosnek.



- 5) Pieczarki myjemy i kroimy w plasterki, smażymy z cebulką i czosnkiem. Doprawiamy solą i pieprzem.



- 6) Gdy pieczarki będą już miękkie dodajemy mascarpone i całość gotujemy.



- 7) W misce mieszamy mąkę ziemniaczaną z kilkoma łyżkami sosu i zagęszczamy sos. Całość zagotowujemy i w razie potrzeby doprawiamy solą i pieprzem.



- 8 Do sosu dodajemy usmażonego kurczaka, całość gotujemy przez ok 5 min.



- 9 Odcedzony makaron polewamy sosem, kładziemy kawałek kurczaka i posypujemy posiekanym koperkiem.

Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: