

Makaron po włosku



Autor: **Ewus71**

Przepisów: **152** Ocena: **4282**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 40 dkg.makaronu(grubsze wstążki ,świderki ,kolanka ,kokardki ,według uznania)
- 60 dkg fileta z kurczaka
- 1 paczka warzyw na patelnię (60 dkg)
- 1/2 -1 kubek śmietany kremówki (30%)
- przyprawa włoska
- 1/2 kostki masła

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie ;

Warzywa podsmażyć na oleju lub maśle ,fileta pokroić w drobną kostkę, podsmażyć doprawić przyprawą do kurczaka,warzywa(solą i 1 łyżkę magi ,pieprz)

Makaron gotujemy al dente , następnie do ugotowanego odcedzonego ,makaronu dodajemy warzywa i filet w kostkę ,posypujemy 1/2 -1 łyżki przyprawy włoskiej ,pieprzem ,solą wlewamy śmietanę i wszystko delikatnie mieszamy.

Doprawić według uznania .

Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: