

Makaron z kurczakiem z sosem 4 sery



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **881** Ocena: **9759**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 fileta z kurczaka
- 1 duży brokuł
- Imbir
- Sól
- Pieprz
- Olej do smażenia
- Dowolny makaron
- Opakowanie Fix 4 sery
- 20 dag pieczarek
- Papryczka chili
- Papryka czerwona, żółta
- cebula

Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w kostkę i przysmażymy na rozgrzany oleju.
2. Doprawiamy pieprzem oraz solą.
3. Cebulę obieramy, drobno siekamy i przysmażymy na rozgrzany oleju.
4. Brokuł dzielimy na różyczki, dodajemy do cebuli.
5. Podlewamy odrobiną wody i doprawiamy solą.
5. Dodajemy pokrojone pieczarki oraz papryczkę chili drobno pokrojoną.
6. Papryki kroimy w paseczki, również dodajemy do warzyw.
7. Doprawiamy odrobiną imbiru.
8. Do warzyw przekładamy mięso.
10. Makaron gotujemy w osolonej wodzie.
9. 11. Sos rozrabiamy według przepisu na opakowaniu.
10. 12. Łączymy z warzywami, chwilę gotujemy.
11. 13. Danie gotowe, podajemy z makaronem.

14. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: