

Makaron z kurczakiem z sosem 4 sery



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **878** Ocena: **9738**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 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 rozgrzanym oleju.



2. Doprawiamy pieprzem oraz solą.



3. Cebulę obieramy, drobno siekamy i przużymy na rozgrzanym oleju.



4. Brokuł dzielimy na różyczki, dodajemy do cebuli.
5. Podlewamy odrobiną wody i doprawiamy solą.



6. Dodajemy pokrojone pieczarki oraz papryczkę chili drobno pokrojoną.



6 7. Papryki kroimy w paseczki, również dodajemy do warzyw.



7 8. Doprawiamy odrobiną imbiru.



8 9. 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: