

Makaron z sosem pomidorowym i kurczakiem



Autor: **mampeczka**
Przepisów: 12 Ocena: 45



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 opakowanie makaronu
- 60 dag kurczaka
- 4 parówki
- 2 łyżeczki przecieru pomidorowego
- 2 duże łyżki ketchupu
- 2 pomidory (kroimy w kostkę)
- 2 łyżki soku z pomarańczy
- skórka z limonki (potarta)
- przyprawa do kurczaka
- bazylia
- sól
- pieprz
- 1 łyżka oliwy
- woda
- tłuszcz do smażenia
- Ser żółty (do posypania - według uznania)

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka kroimy w kostkę, a parówkę w talarki i podsmażamy na tłuszczu. W trakcie smażenia doprawiamy solą pieprzem i przyprawą do kurczaka.

W tym samym czasie gotujemy makaron w osolonej wodzie.

- 2 Po podsmażeniu do kurczaka i parówek dolewamy na patelnię 100 ml gorącej wody. Następnie dodajemy pomidory, ketchup, koncentrat pomidorowy oraz sok z pomarańczy i startą skórkę z limonki. Następnie dolewamy odrobinę oliwy.
- 3 Całość dokładnie mieszamy i dosypujemy posiekaną bazylię.
- 4 Wykładamy makaron na talerz, a następnie polewamy przyrządzonym sosem. Całość posypujemy startym serem.

Życzę Smacznego i zapraszam do zapoznania się z pozostałymi przepisami na moim profilu. ;)



Twoje notatki do przepisu: