

Pappardelle z kurczakiem w sosie śmietanowo-koperkowym



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2330** Ocena: **51798**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 250 g makaronu pappardelle (lub innego ,ulubionego)
- 2 pojedyncze filety z kurczaka
- biała część pora
- 2 marchewki
- pęczek koperku
- 200 g startej mozzarelli
- mała puszka groszku
- łyżeczka trawy trzcinowej
- 500 ml śmietany 10%`
- łyżka masła
- sól pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Pokrojone filety z kurczaka podsmażamy na maśle razem z pokrojonym porem oraz startą na grubych oczkach marchewką ,do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Makaron mieszamy razem z kurczakiem ,porem ,marchewką i osączonym groszkiem ,przekładamy do naczynia żaroodpornego. Śmietanę mieszamy z posiekanym koperkiem ,trawą trzcinową ,solą ,pieprzem i zalewamy nią makaron. Naczynie wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C i pieczemy 30-35 min. 10 min przed końcem pieczenia ,naczynie wyjmujemy ,makaron posypujemy startą mozzarellą i pieczemy dalej.

Twoje notatki do przepisu: