

Pierś z kurczaka w sosie śmietanowym z makaronem



Autor: **Insignificant**
Przepisów: **167** Ocena: **2248**

 1-2 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 2 pojedyncze piersi z kurczaka
- makaron linguine lub spaghetti
- 4 łyżki masła
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 3/4 szklanki mleka
- 1/4 szklanki śmietany
- sól
- pieprz czarny
- MIESZANKA PRZYPRAW:
 - 2 łyżeczki wędzonej papryki
 - 1/2 łyżeczki cebuli
 - 1/2 łyżeczki czosnku
 - 1/2 łyżeczki suszonego oregano
 - 1/2 łyżeczki pieprzu cayenne
 - 1/2 łyżeczki suszonej bazylii
 - garść natki z pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka opłukać pod zimną wodą, pozbyć wszelkich niepotrzebnych części i osuszyć. Do miseczki dodać 2 łyżeczki wędzonej papryki, 1/2 łyżeczki czosnku w proszku, 1/2 łyżeczki cebuli w proszku, 1/2 łyżeczki pieprzu cayenne, 1/2 łyżeczki suszonego oregano, 1/2 łyżeczki suszonej bazylii, szczyptę soli oraz czarnego pieprzu i dokładnie wymieszać. Piersi z kurczaka przerzucić do miski i równomiernie, z każdej strony obtoczyć je w przygotowanej mieszance przypraw.
- 2 Do dużego garnka wlać wodę i doprowadzić do wrzenia na dużym ogniu, w międzyczasie doprawić wodę solą do smaku. Kiedy woda będzie już ugotowana, zmniejszyć ogień i wsypać ok. 450 gram makaronu linguine lub spaghetti. Gotować od czasu do czasu mieszając, aż makaron osiągnie ulubioną przez nas miękkość. Gotowy odlać i odsączyć na durszlaku. W międzyczasie drobno posiekać 2 ząbki czosnku oraz garść świeżej natki z pietruszki. W miseczce zmieszać 3/4 szklanki mleka i 1/4 szklanki śmietany.
- 3 Na dużą patelnię dodać 2 łyżki masła i roztopić na średnim ogniu.

Wrzucić piersi z kurczaka i gotować, od czasu do czasu przewracając, aż będą one miękkie w środku i pięknie podpieczone na złoto brązowy kolor z wierzchu i z obu stron.
Tak przygotowane odstawić i trzymać w ciepłe.

- 4 Następnie na patelnię dodać pozostałe 2 łyżki masła oraz 2 posiekane drobno ząbki czosnku i gotować na średnim ogniu, często mieszając, aż czosnek zeszkli się.
Po czym stopniowo wlewać mieszankę mleka oraz śmietany i ciągle mieszać, aż sos lekko zgęstnieje, wtedy doprawić solą oraz pieprzem do smaku.
Do sosu wrzucić makaron i dokładnie wymieszać, poczekać aż się podgrzeje.
- 5 Tak przygotowany makaron z sosem podawać z pięknie podsmażoną ziołową pierśią z kurczaka na płaskich talerzach. Polane odrobiną sosu oraz posypane drobno posiekaną natką z pietruszki.

SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: