

Potrąwka z kurczaka z makaronem



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **1166** Ocena: **14395**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 podwójny filet z kurczaka
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 brokuł
- 1 duża marchew
- 700 g passaty
- 2 szk. wody
- 1 opakowanie makaronu penne
- Olej do smażenia
- Sól
- 1 łyżka przyprawy do kurczaka
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka tymianku
- Szczypta chili

Sposób przygotowania:

1. Cebulę, czosnek obieram, drobno kroję i smażę na rozgrzanym oleju.
2. Mięso myję, osuszam, usuwam błonki i kroję w kostkę. Następnie przekładam do cebuli i smażę.
3. Mięso doprawiam przyprawą do kurczaka oraz solą, dodaję obraną i startą na tarce o dużych oczkach marchew.



2

4. Brokuł myję, dzielę na małe różyczki i łączę z mięsem.



3

5. Wlewam passatę, wodę, wsypuję tymianek, oregano oraz chili i 10 minut gotuję.

6. Po tym czasie dodaję suchy makaron, ewentualnie podlewam jeszcze wodą jak sos jest za gęsty i pod przykryciem gotuję aż makaron zmięknie.



- 4 7. Danie gotowe.
8. Smacznego



Twoje notatki do przepisu: