

Spaghetti z groszkiem



Autor: **Jola73**

Przepisów: **27** Ocena: **814**

 3-4 os.
  60 min
  łatwe
  tanie



Składniki:

- cebula-1 szt
- pieczarki ok.25-30 dag
- pierś z kurczaka podwójna 1szt
- groszek mrożony
- przyprawa do dań włoskich
- sól, pieprz, papryka mielona
- gdy ktoś lubi kostka grzybowa
- śmietana 18% 2 łyżki
- serek topiony śmietankowy

Sposób przygotowania:

- 1 cebulkę kroimy w kostkę podsmażamy na złoto dajemy pokrojone pieczarki (jak kto lubi może być w kostkę a może w plasterki) wszystko razem smażymy następnie dodajemy pierś z kurczaka pokrojoną w kostkę mieszamy i smażymy. Gdy wszystko jest podsmażone wlewamy szklankę wody (potem płyn trzeba uzupełniać bo paruje) dodajemy trochę groszku mrożonego (w zależności od upodobań może być 1/4 do 1/2 paczki) dodajemy kostkę grzybową, doprawiamy solą pieprzem i papryką w proszku oraz wsypujemy zioła, gotujemy ok. 30 min po tym czasie wlewamy śmietanę i doprowadzamy do wrzenia następnie wrzucamy serek mieszamy aby się rozpuścił i sos gotowy. Podajemy z makaronem ugotowanym al'dente **SMACZNEGO**



Twoje notatki do przepisu: