

Spaghetti z kurkami i porem



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2309** Ocena: **51283**

 1-2 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 200 g kurek
- 50 g masła
- świeży tymianek
- świeży rozmaryn
- 125 ml słodkiej śmietany 18%
- 3 łyżki kwaśniej śmietany
- 250 g makaronu spaghetti
- starty parmezan
- sól, pieprz
- 1 por

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy wg przepisu zawartego na opakowaniu.
Por myjemy i kroimy w piórka.
Kurki czyścimy, osuszamy, większe kroimy na mniejsze części.
Na patelni rozgrzewamy masło, dodajemy porwane gałązki tymianku i rozmarynu, chwilę podgrzewamy by puściły aromat, wrzucamy pora, szklimy. Oprószamy solą i pieprzem.
Wrzucamy kurki, dusimy do ich miękkości, powoli dodajemy obie śmietany (tak by się nie ścięły). Doprawiamy do smaku.
Do sosu wrzucamy makaron, dokładnie (delikatnie) łączymy, podajemy ze startym parmezanem.

Twoje notatki do przepisu: