

# Spaghetti z kurkami i porem



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2311** Ocena: **51312**

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 kwaśnej 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). Dostawiamy do smaku.  
Do sosu wrzucamy makaron, dokładnie (delikatnie) łączymy, podajemy ze startym parmezanem.

## Twoje notatki do przepisu: