

Szybki obiad - kurczak z porem



Autor: **konhambos**
Przepisów: **173** Ocena: **3490**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 100 g makaronu tagliatelle
- 150 g piersi kurczaka
- 200 g pora
- 60 g pieczarek
- 2 cebule dymki
- 1 łyżka bulionu wołowego w proszku
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Pokroić wszystkie składniki na małe kawałki. Smazyc cebule dymke przez kilka minut, dodac pierz z kurczaka, połowe proszku bulionu wołowego, szczypte soli i smazyc dalsze 10 minut. W tym samym czasie ugotowac makaron.

Gdy mieso bedzie złotobrazowe, dodac pory, pieczarki, reszte proszku bulionu wołowego i ew. odrobine soli (bulion zawiera również sól). Aby uzyskac nieco wiecej sosu, mozna dodac odrobine wody. Wszystko dusic jeszcze ok. 7 minut.



- 2 Przed podaniem dodac do miesa makaron i wszystko wymieszac.



Twoje notatki do przepisu: