

DANIE JEDNOGARNKOWE Z MAKARONEM I KURCZAKIEM



JEJKUCHNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki podstawowe

makaron penne	250 g
papryka czerwona	1/2 niedużej
papryka żółta	1/2 niedużej
papryka zielona	1/2 niedużej
pierś z kurczaka	duża
żółty ser starty	10 dag
cebula	1/2 większej

Przyprawy i dodatki

olej	łyżka
mleko	1/2 l
Czosnek staropolski Prymat	łyżeczka
sól	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	szczypta
Papryka słodka mielona Prymat	łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka i cebulę kroję w większą kostkę. Papryki dzielę na cząstki, następnie kroję w paski. Kurczaka podsmażam wraz z cebulą i przyprawami - solą, szczyptą papryki słodkiej i pieprzu cayenne. Następnie wrzucam paprykę, smażę jeszcze kilka minut.

Wlewam mleko i dodaję przyprawy - łyżeczkę soli, czosnku staropolskiego i papryki słodkiej. Kiedy mleko zacznie lekko bulgotać, dodaję makaron, mieszam i gotuję na wolnym ogniu do miękkości.

Na koniec dodaję ser żółty, gotuję do rozpuszczenia, ewentualnie doprawiam do smaku.