

Makaron penne z sosem



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	1 opakowanie
filet z kurczaka	1 podwójny
margaryna	pół kostki
cebula	1 sztuka
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
śmietana 18 proc	1 kubeczek
mąka	1 łyżka
sól	
pieprz	
przyprawa uniwersalna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulkę pokroić na kawałeczki i zeszklić na margarynie. Dodać drobno pokrojonego fileta. Pod smażyć do miękkości. Dodać koncentrat pomidorowy. Chwilę pogotować. Mąkę połączyć ze śmietaną. Zatrzepać tym sos.

Przyprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą uniwersalną. Makaron ugotować w osolonej wodzie. Gdy już ugotujemy podlać zimną wodą. Później odcedzić. Dawać po trochę na talerz i zalewać sosem. Smacznego.