

Makaron z brokułem i kurczakiem w sosie śmietanowym i paprykowej nucie



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

pierś z kurczaka 300 gramów

różyczki brokuła 200 gramów

cebula 1 sztuka

czosnek 1 ząbek

śmietanka 200 ml

płatki papryki 1-2 łyżki

Papryka ostra mielona Prymat

Papryka słodka mielona Prymat

Zioła prowansalskie suszone Prymat

sól i pieprz

olej

Dodatkowo

makaron 150-200 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umytą i osuszoną pierś z kurczaka pokroić w kostkę.
Mięso oprószyć solą, pieprzem oraz słodką papryką, wymieszać i wstawić do lodówki - minimum na 30 minut.
- KROK 2 Brokuł ugotować w osolonej wodzie.
- KROK 3 Następnie w tej samej wodzie ugotować makaron.
- KROK 4 Cebulę pokroić w piórka i zeszklić na odrobinie oleju.
(Można lekko posolić.)
- KROK 5 Dodać kurczaka i całość podsmażyć kilka minut - do momentu aż mięso delikatnie się zarumieni.
- KROK 6 Brokuł przełożyć na patelnię, wymieszać i zalać śmietanką.
Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i płatki papryki.
Całość odrobinę poddusić i doprawić do smaku - ostrą papryką, ziołami prowansalskimi oraz solą z pieprzem.
- KROK 7 Na końcu wmieszać makaron.
(Makaron można wymieszać z kurczakiem na patelni lub nałożyć na talerze i połączyć sosem.)