

## Makaron z kurczakiem i fasolkami



### MALINKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>makaron kokardki</b>	500 gramów
<b>pierś z kurczaka</b>	400 gramów
<b>fasola zielona</b>	250 gramów
<b>fasola czerwona z puszki</b>	1 puszka
<b>puszka kukurydzy</b>	0.5 puszki
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>Kucharek przyprawa do potraw</b>	0.5 łyżeczki
<b>Bazyliia suszona Prymat</b>	0.5 łyżeczki
<b>Przyprawa curry orientalna Prymat</b>	0.25 łyżeczki
<b>śmietana 30%</b>	0.5 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Przygotowanie:

- KROK 1 Na maśle usmażyć umytą pierś, pokrojoną w paski z dodatkiem przypraw.
- KROK 2 Następnie dodać zieloną fasolkę mrożoną i smażyć przez ok. 10 min.
- KROK 3 Potem dodać odcedzoną kukurydzę i czerwoną fasolkę, wymieszać i smażyć przez kilka minut.
- KROK 4 Całość na końcu zalać śmietanką i zagotować. Makaron ugotować al dente we wrzącej, osolonej wodzie, odcedzić.
- KROK 5 Makaron przełożyć do "sosu" i całość wymieszać.

KROK 6 Makaron prezentuje się kolorowo i apetycznie ;)