

Makaron z kurczakiem i szparagami w sosie śmietanowym



PANIMISIOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	500 g
szparagi zielone	1 pęczek
pomidorki koktajlowe	300 g
pierś z kurczaka	400 g
śmietana 18-procentowa	400 ml uht
serek topiony śmietankowy duży	1
przyprawa do potraw Kucharek	
sól	
pieprz	
parmezan starty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ze szparagów odcinamy zdrewniałe końce, związujemy i gotujemy w osolonej wodzie przez 2-3 minuty. Następnie wyciągamy je z garnka i hartujemy w zimnej wodzie. Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu w wodzie po szparagach. Kurczaka kroimy w kostkę, doprawiamy naturalną przyprawą uniwersalną i smażyemy na głębokiej patelni.
- KROK 2 Następnie wlewamy śmietankę i dodajemy pokrojony serek topiony. Doprawiamy solą, pieprzem, gałką muszkatołową i parmezanem. Gdy sos już będzie jednolity, dodajemy szparagi pokrojone w słupki.
- KROK 3 Sos ściągamy z ognia i mieszamy z makaronem.
- KROK 4 Pomidorki kroimy w ćwiartki i mieszamy z makaronem tuż przed podaniem.

