

## Makaron z kurczakiem w sosie z grzybów leśnych



**IZA0823**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron</b>	400 g
<b>pieczarki</b>	300 g
<b>susz z grzybów</b>	1 łyżka
<b>filety z kurczaka</b>	1 sztuka
<b>natka pietruszki</b>	1 łyżka
<b>śmietana 30%</b>	300 ml
<b>cebula</b>	1/2 sztuki
<b>olej</b>	3 łyżki
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Pieczarki myjemy i osuszamy,, kroimy w plastry. Na patelni podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę. Dodajemy pieczarki i podsmażamy. Odkładamy do miski. Filety myjemy i osuszamy. roimy w drobną kostkę. Dodajemy 1 łyżkę olej i smażyemy kurczaka. Po ok 15 minutach dodajemy pieczarki z cebulą i mieszamy. Doprawiamy sola i pieprzem oraz suszem z grzybów( ja ogonki grzybów suszę i miele w maszynce). Wlewamy śmietanę i gotujemy ok 20 minut. Dodajemy posiekaną pietruszkę i mieszamy. Polewamy makaron sosem.