

Makaron z kurkami w sosie śmietanowym



JEJKUCHNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

makaron	200 gramów
kurki	200 gramów
śmietana 30%	100 mililitrów
cebula	0.5 sztuki
ząbek czosnku	3 sztuki
natka pietruszki	1 garść
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
masło	1 łyżka
olej	0.5 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurki myję i osuszam, większe kroję na mniejsze kawałki.

Makaron gotuję w osolonej wodzie.

W międzyczasie podsmażam na maśle z oliwą posiekaną cebulę z czosnkiem. Kiedy lekko się zarumienią dodaję grzyby oraz 2/3 natki pietruszki, solę i smażę około 2-3 minuty.

Po tym czasie wlewam śmietankę, doprawiam świeżo zmielonym pieprzem i w razie potrzeby solą. Sos łączę z makaronem, gotuję jeszcze przez chwilę aż zgęstnieje.