

## Penne z kurczakiem, warzywami na patelnię w sosie pomidorowym



### PYSZOTA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka</b>	2
<b>przyprawa curry</b>	1/4 łyżeczki
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>sos sojowy</b>	1 łyżka
<b>przecier pomidorowy</b>	1 szklanka
<b>makaron penne</b>	200 g
<b>oliwa</b>	
<b>papryka słodka mielona</b>	1 łyżeczka
<b>warzywa mrożone</b>	400 (na patelnię)
<b>bazylia otarta Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>oregano</b>	1/2 łyżeczki
<b>papryka ostra mielona</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Filety z kurczaka pokroić w kostkę. Oprószyć papryką słodką, ostrą, oregano, bazylią, wyciśniętym czosnkiem, sosem sojowym i oliwą z oliwek, wymieszać.
- KROK 2 Na patelni rozmrozić warzywa na patelnię, dodać zamarynowany filet z kurczaka.
- KROK 3 Gdy mięso będzie miękkie doda przecier pomidorowy i smażyć jeszcze ok. 5 min.
- KROK 4 Ugotować makaron penne i wymieszać z sosem.

