

Soba Hosan z pieczarkami ,kurczakiem i fasolą



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------------|----------|
| makaron Soba Hosan | 1/3 szt |
| pieczarki | 6 szt |
| cebulka | 1 szt |
| fasola czerwona | 4 łyżki |
| olej rzepakowy | 1 łyżka |
| pierś z kurczaka | 1 szt |
| przyprawa uniwersalna | |
| szczypior | |
| bulion | 1 kostka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka myjemy osuszamy .Kostkę bulionowa kruszymy do łyżki oliwy i smarujemy nią pierś . Następnie smażymy na złoto.Gdy jest upieczona kroimy ją na kawałki ,paseczki. Na patelni rozpuszczamy masło lub dajemy trochę oleju podsmażamy posiekana cebulkę dodajemy pokrojone pieczarki.Mieszamy . Dodajemy odcedzoną fasolkę ,kurczaka i ugotowany makaron .Mieszamy wszystko razem . Doprawiamy przyprawą uniwersalną ,pieprzem i posypujemy posiekanym szczypiolem