

## Spaghetti z kurkami i porem



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>kurki</b>	200 g
<b>masło</b>	50 g
<b>tymianek</b>	
<b>rozmaryn świeży</b>	
<b>śmietana słodka</b>	125 ml
<b>kwaśna śmietana</b>	3-4 łyżki
<b>makaron spaghetti</b>	250 g
<b>parmezan starty</b>	
<b>sól i pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy wg przepisu zawartego na opakowaniu.

Por myjemy i kroimy w piórka.

Kurki czyścimy, osuszamy, większe kroimy na mniejsze części.

Na patelni rozgrzewamy masło, dodajemy porwane gałązki tymianku i rozmarynu, chwilę podgrzewamy by puściły aromat, wrzucamy pora, szklimy. Oprószamy solą i pieprzem. Wrzucamy kurki, dusimy do ich miękkości, powoli dodajemy obie śmietany (tak by się nie ścięły). Doprawiamy do smaku.

Do sosu wrzucamy makaron, dokładnie (delikatnie) łączymy, podajemy ze startym parmezanem.