

## Tagliatelle z kurkami



### WIKTORIA29



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>makaron grube wstążki</b>	1/3 opakowania
<b>masło</b>	60 gram
<b>kurki</b>	250 gram
<b>cebula</b>	1/2 sztuki
<b>olej do smażenia</b>	3 łyżki
<b>śmietana 18 proc</b>	1/2 szklanki
<b>sól do smaku</b>	1 szczypta
<b>pieprz</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w osolonej wodzie. Kurki podsmażamy z posiekana cebulką na oleju, a kiedy będą miękkie dodajemy śmietanę, podsmażamy jeszcze przez chwilę i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Makaron polewamy sosem kurkowym wierzch można posypać natką pietruszki lub parmezanem (niestety nie miałam)