

Spaghetti z gorgonzolą



DAWID/RAKAN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

spaghetti	200 g
pieczarki	70 g
kurczak	70 g
pomidor bez skórki	1 szt.
czosnek ząbki	2 szt.
pieprz	
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	
oliwa	
śmietanka 22%	100 ml
GORGONZOLA	70 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spaghetti gotujemy al dente. Na patelni rozgrzewamy oliwę, rzucamy posiekany czosnek, podsmażamy 2-3 minuty, wybieramy czosnek. Rzucamy pokrojonego drobno kurczaka, smażymy. Gdy kurczak nie będzie surowy, dodajemy pokrojone pieczarki, smażymy jeszcze 3-4 minuty. Całość zalewamy śmietanką, dodajemy pokruszoną gorgonzolę, pokrojonego pomidora, 3 chlupnięcia maggi i szczyptę pieprzu. Gotujemy, aż sos lekko zgęstnieje, a gorgonzola się rozpuści. Dodajemy makaron, dogrzewamy. Podajemy posypane parmezanem.