

Makaron z kurczakiem i brokułami



ADALA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron świderki

1/2 kg piersi z kurczaka

1 duży brokuł

2 małe cebule

400 g pieczarek

2 ząbki czosnku

mały pęczek koperku

7 pomidorów koktajlowych

sól

pieprz

oliwa

parmezan

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, kroimy w kostkę, podsmażamy. Dodajemy rozgnieciony czosnek i smażymy mięso na złoto.

Pieczarki myjemy i kroimy w cienkie plastry, cebulę w cienkie talarki. Zdejmujemy mięso z patelni i smażymy na oliwie cebulę - na złoto, a później pieczarki.

W osolonej wodzie z łyżką oliwy gotujemy makaron (al dente). Podgotowujemy brokuły (powinny być jędrne)

Na głębokiej patelni mieszamy delikatnie wszystkie składniki (razem z pomidorkami) i podsmażamy. Przekładamy na półmisek, posypujemy serem i koperkiem.