

Kurczak z makaronem w sosie śmietanowym



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron świderki	500 g
pierś z kurczaka	600 g
cebula	1-2 szt
sól, pieprz	do smaku
oliwa	3 łyżki
mąka	3 łyżki
śmietana 18-procentowa	500 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy makaron, w międzyczasie podsmażamy kurczaka obtoczonego w mące na złoty kolor aby był miękki, dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę i dalej podsmażamy. Doprawiamy solą i pieprzem.

Wlewamy śmietanę i mieszamy do zagotowania cały czas mieszając, po chwili sos zgęstnieje. Odcedzony makaron mieszamy delikatnie z sosem, podajemy na gorąco.