

## Penne z kurczakiem i brokułami



### UCHNIAKAROLI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| <b>makaron penne</b>     | 1 opakowanie |
| <b>piersi z kurczaka</b> | 2 sztuki     |
| <b>brokuł</b>            | 0.5 sztuki   |
| <b>cebula</b>            | 1 sztuka     |
| <b>pieczarki</b>         | 250 gram     |
| <b>czosnek</b>           | 3 sztuki     |
| <b>śmietana</b>          | 0,5 szklanki |
| <b>sól</b>               | do smaku     |
| <b>pieprz</b>            | do smaku     |
| <b>oliwa</b>             | do smażenia  |
| <b>parmezan starty</b>   | 3 łyżki      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

W garnku zagotować wodę , posolić i ugotować makaron według przepisu na opakowaniu. Na oliwie podsmażyć drobno posiekaną cebulę i czosnek, wrzucić pokrojone na małe kawałeczki pieczarki (najpierw nóżki, po 2-3 minutach kapelusze), usmażonego kurczak w kostkę a a na koniec brokuła. Podlać śmietaną, posolić, popieprzyć i dusić na malutkim ogniu ok. 10 minut. Makaron, odcedzić, połączyć sosem, wymieszać a na talerzu posypać parmezanem.