

Penne z kurczakiem w sosie śmietanowym



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	400 g
pierś z kurczaka	1 szt
cukinia	1 szt
śmietana 18%	1 szkl
parmezan starty	4 łyżki
czosnek	5 ząbków
oliwa	
sól, pieprz, chilli	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy al. dente w osolonej wodzie z odrobiną oliwy z oliwek.

Na oliwie podsmażamy wyciśnięty przez praskę czosnek, następnie dodajemy cukinię pokrojoną w plasterki i kurczaka pokrojonego w kostkę. Doprawiamy solą, pieprzem i papryką chilli.

Gdy cukinia zmięknie dodajemy śmietanę i mieszamy. Łączymy z makaronem.

Każdą porcję posypujemy startym parmezanem.