

Tagiatelle z suszonymi pomidorami



MAGDA60



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

tagiatelle	200 g
suszone pomidory	80 g
pierś z kurczaka	1 szt
oliwa	2 łyżki
śmietana 30%	1 szt
czosnek	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować makaron. Pierś z kurczaka umyć i pokroić na kwadraty, podsmażyć na oliwie, dodać czosnek posiekany, na koniec dodać 1 dużą śmietanę 18% i pokrojone drobniutko suszone pomidory, (można też zamiast pomidorów dodać gotową pastę pastella śródziemnomorska z suszonymi pomidorami lisner). Suszone pomidory ze słoika można nie osączać z zalewy. Pozostawić na ogniu kilka minut. Jeśli będzie bardzo rzadki można dodać łyżeczkę mąki gotowym sosem polewamy makaron.