

sos śmietanowo- ziołowy z makaronem



AGINAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron	400g
śmietana 18 proc	400ml
filet kurczaka	2
Zioła prowansalskie suszone Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka kroimy w kosteczkę, przyprawiamy przyprawą do kurczaka i smazymy na rozgrzanym olejem. Gdy kurczak już jest usmazony, zalewamy go śmietaną, trochę rozcieńczoną z wodą (2 łyżki wody) i sypimy ziołami suszonymi (wedle uznania). Taki sosik podajemy z makaronem.