

piers z kurczaka w sosie serowo-smietanowym



BRZOSKWINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piers z kurczaka pieczona	1
ser topiony	1 prostokąt
śmietana 18 proc	1 mała
makaron rurki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokroić pierś na kosteczki ok 2 cm. Podsmażyć na patelni. Dodać małą śmietanę, zamieszać. Dodać ser topiony, doprowadzić do jego całkowitego roztopienia. Dodać przyprawę do kurczaka. Ugotować makaron. Na talerz wyłożyć makaron, połączyć sosem, posypać papryką i ziołami prowansalskimi.