

pierś z kurczaka w sosie śmietanowo-serwowym



BRZOSKWINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1
śmietana 12%	1 mała
makaron rurki	
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
ser topiony	1 (śmietankowy)

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.