

Kurkowe spaghetti



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurki	450-500 gram
czosnek	2-3 ząbki
cebula	1 sztuka
olej do smażenia	
makaron spaghetti	0,5 kg
śmietana 30%	250 ml
ser pleśniowy	150 gram
bulion drobiowy	0,5 szklanki
natka pietruszki	mały pęczek
pieprz	do smaku
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kurki przepłukujemy i osuszamy.
- KROK 2 Cebule kroimy w kostkę i rumienimy na oleju (lub maśle).
- KROK 3 Dodajemy do niej przeciśnięty przez praskę czosnek oraz przygotowane grzyby. Grzyby obsmażamy, a następnie podlewamy bulionem i dusimy do miękkości.
- KROK 4 Między czasie przygotowujemy sos śmietanowo- serowy oraz gotujemy makaron. Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu. Gotowy odcedzamy.

KROK 5

Sos: Na patelnię lub do garczka przelewamy śmietankę. Dodajemy do niej pokrojony ser pleśniowy. Całość podgrzewamy na małym ogniu do rozpuszczenia sera, a później do zagęszczenia. Pod koniec doprowadzamy do smaku i dodajemy posiekaną natkę pietruszki. Gdy sos będzie gotowy łączymy go z makaronem. Porcjujemy na talerze. Na makaron wykładamy przygotowane kurki. Całość posypujemy natką pietruszki. Podajemy!