Makaron z botwinką i szparagami



MYSZA75

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

makaron spaghetti	100 g
botwinka	1 pęczek
szparagi zielone	7 sztuk
papryczka chili	1 sztuka
masło	1 do smażenia
cebula czerwona	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
cukinia	1/2 sztuki

marynata

pierś z kurczaka	1 sztuka
sos balsamiczny	1 łyżka
sól i pieprz	1 szczypta
ocet winny	1 łyżka
oregano	1 łyżeczka
bazylia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Pierś z kurczaka kroję na małe kawałki, przekładam do miski dodaję ocet winny, sos balsamico, sól, pieprz, przyprawy miks. Mieszam i odstawiam na 30 minut do lodówki.

KROK 2 Makaron gotuję al dente w osolonej wodzie. Cukinię kroję w plastry i smażę na patelni, wykładam na talerz. Cebulę kroję i przesmażam na maśle klarowanym.

KROK 3 Dodaję kurczaka i smażę chwilę. Wykładam na talerz.

KROK 4 Na tej samej patelni smażę pokrojone gałązki botwiny i buraczki, oraz pokrojone szparagi, którym odcinam końce. Podlewam odrobiną wody.

KROK 5 Na końcu dodaję pokrojone liście botwiny i już tylko chwilę duszę całość. Doprawiam solą, pieprzem.

KROK 6 Całość mieszam z makaronem, dodaję chili i natkę pietruszki.