

Makaron z pesto jarmużowo-orzechowym, kurczakiem w sosie śmietanowym



WYATTEARP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	150 gram
jarmuż	1 duża garść
orzechy włoskie	50 gram
filet z kurczaka	300 gram
śmietana 18-procentowa	do gotowania 200 ml.
oliwa	2 łyżki
sól do smaku	
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.
Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie.
2.
Filet z kurczaka umyć i osuszyć ,pokroić w kostkę ,oprószyć solą i pieprzem, podsmażyć na rumiano na patelni, następnie dolać śmietanę i gotować około 10 minut po tym czasie śmietana powinna zgęstnieć .
3.
Jarmuż zmiksować z orzechami i oliwą ,doprawić .
4.
Pesto wymieszać z ugotowanym makaronem.
5.
Na talerzu układać makaron z pesto ,polać obficie sosem.
6.
SMACZNEGO .