

Makaron z kurkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

olej	1 łyżka
ząbki czosnku	2 ząbki
cebula	1 sztuka
kurki	200 gramów
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	do smaku
tymianek	do smaku
wino białe wytrawne	100 mililitrów
śmietana 18 proc	200 mililitrów
makaron tagliatelle	ugotowany
szpinak	1 garść
parmezan	
skórka z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Na rozgrzanej patelni wlej olej, dodaj pokrojony czosnek i cebulę.
2. Kiedy cebula lekko się zeszkli, dodaj kurki.
3. Całość dopraw solą, pieprzem i tymiankiem.
4. Smaż przez około 2 minuty, następnie dodaj białe wino i słodką śmietankę.
5. Poczekaj chwilę, aż śmietanka lekko się zredukuje i dodaj ugotowany makaron.
6. Wymieszaj starannie wszystkie składniki na patelni i wyłóż na talerz.
7. Na samym końcu dopraw świeżo startą skórką z cytryny i parmezanem.