

Tagliatelle z krewetkami i kurczakiem



NIUNIASZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kury	1
krewetki duże	150 gram
średnia świeża marchew	1
pieczarki	150 gram
papryczka chilli	1
makaron tagliatelle	250 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś kurczaka kroję na paseczki i mieszam z krewetkami. Zalewam oliwą, dodaję zmiążdżone ząbki czosnku, sos sojowy, papryczkę chilli, pieprz i zioła prowansalskie. Zostawiam na 30 minut. W tym czasie kroję marchew na krążki i gotuję razem z brokułami. Na rozgrzaną patelnię wrzucam kurczaka i krewetki, podsmażam, dodaję pokrojone kapelusze pieczarek, następnie dodaję ugotowane brokuły i marchew. Po wyłączeniu palnika dodaję kilka kosteczek masła, aby roztopiło się pod wpływem temperatury dania. Dodaję ugotowany al dente makaron Tagliatelle bezpośrednio z wrzątku. Przed podaniem posypuję świeżo pokrojoną natką pietruszki. Smacznego.