makaron z sosem śmietanowo-serowym i brokułami

KASIAW

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron rurki	1 szt
pierś z kurczaka	1 szt
brokuł	1 szt
śmietana 30%	1 szt
ser żółty	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron rurki (lubelli) ugotować , ale uwaga by nie rozgotować. pierś z kurczaka kroimy w kostke smażymy na patelni posypojąc vegetą lekko i sporą ilością przyprawy curry. Brokuły (mogą być świeże lub mrożone) ugotować aż będę leciuko robiły się miękkie by potem się nie rozpadły. Do garnka lub na głęboką patelnie kładziemy odrobine masła by się rozpuściło, następnie śmietanę (może być piątnica 30% ten duży kubeczek) kładziemy na rozgrzane masło i cały czas mieszamy by się nie zważyła. potem dokładamy plasterki lub starty ser żółty mieszając aż do rozpuszczenia . Gdy sos jest gotowy dorzycamy ugotowane brokuły i pierś z kurczaka wszystko razem mieszamy możemy dodać jeszcze odrobinę curry. Makaron kładziemy na talerzu, polewając sosem z dodatkami. Mhm palce lizać