

Makaron z sosem śmietanowo-grzybowym

Przepis dodany przez użytkownika Mike_THE_GR8

Pyszne danie do szybkiego przyrządzenia - a jego smak przekonał nawet mnie, który nie przepada za grzybami.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- Filet z kurczaka - 1 podwójny szt.
- Sos śmietanowo-grzybowy - 1 op.
- Makaron penne - 1 op.
- Starty ser żółty - 15 dkg

Przydatne akcesoria:

Duża patelnia, garnek do ugotowania makaronu

Etapy przyrządzania:

- 1.** Nastawić wodę na makaron, filety z kurczaka umyć, oczyścić i pokroić w kostkę.
- 2.** Pokrojonego kurczaka podsmażyć (sprawdź, czy nie zostały surowe kawałki) na oleju. Po podsmażeniu na patelnię wlej sos ze słoika i podsmaż jeszcze kilka minut gotując w tym czasie makaron.
- 3.** Makaron odcedź a następnie wrzuc do większego garnka makaron i sos i delikatnie wymieszaj (na tyle delikatnie, żeby nie zmasakrować makaronu ;)). Rozłóż na talerze, posyp żółtym serem.

Jak podawać?

Posypane startym żółtym serem

Uwagi:

Do tego dania doskonale pasuje wino białe wytrawne lub półwytrawne.