# Ćwiartki z kurczaka po myśliwsku z makaronem i sałatką

65 min.

4 os.

510 kcal/ os.

ok. 6.10 zł/os.

## Składniki

- ćwiartka z kurczaka - 4 szt.
- boczek wędzony - 200 g
- mała kapusta pekińska - 1 szt.
- krojone pomidory – 1 opak.
- makaron fusilli - 1 opak.
- czerwona fasola - 1 opak.
- cebula - 2 szt.
- ząbek czosnku - 4 szt.
- olej - 4 łyżki
- bulion z kostki - 1/2 szklanki
- liść laurowy - 4 szt.
- ziele angielskie - 6 ziaren
- rozmaryn - 1/2 łyżeczki
- rzodkiewka - 1 pęczek
- ogórek gruntowy - 3 szt.
- jogurt naturalny - 100 ml
- fix do sałatek - 1 szt.

## Sposób przygotowania

Mięso umyj i osusz. Przypraw solą, pieprzem i rozmarynem. Podsmaż na złoty kolor. Ułóż w garnku.

Cebulę i boczek pokrój w kostkę, czosnek drobno posiekaj. Składniki podsmaż lekko na rozgrzanym oleju, przełóż do kurczaka i zalej bulionem. Duś pod przykryciem ok. 20 minut.

Do garnka dodaj pomidory z puszki i pozostałe przyprawy. Duś ponownie przez 20 minut. Pod koniec gotowania dodaj fasolę.

Makaron ugotuj według przepisu na opakowaniu. Pokrój kapustę, rzodkiewki i ogórki. Zalej jogurtem wymieszanym z fixem do sałatek. Posyp świeżym koperkiem. Kurczaka ułóż obok makaronu. Całość polej pomidorowym sosem powstałym podczas gotowania. W naczyniu obok podaj sałatkę. Smacznego!

- posiekany koperek - 1 łyżka
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1/2 łyżeczki