

Penne z kurczakiem w serowo- śmietanowym sosie



55 min.



4 os.



480 kcal/os.



ok 3.50 zł/os.

Składniki

- filet z kurczaka podwójny - 1 szt.
- pomidorki koktajlowe - 12 szt.
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- słodka śmietanka 36% - 150 ml
- ser gorgonzola - 1 opak.
- makaron penne - 300 g
- czosnek - 2 ząbki
- brokuł - 1/2 szt.
- koperek świeży posiekany - 2 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania

Mięso umyj i osusz. Pokrój w kostkę o krawędzi ok. 1,5 cm.

Czosnek obierz i drobno posiekaj. Na patelni rozgrzej oliwę i podsmaż na niej kurczaka, a następnie dodaj czosnek i przez chwilę podsmażaj. Mięso umyj i osusz. Pokrój w kostkę o krawędzi ok. 1,5 cm.

Makaron ugotuj w osolonej wodzie. Brokuła podziel na różyczki i również ugotuj al dente w osolonej wodzie.

Do patelni z kurczakiem wlej śmietankę, zagotuj razem na wolnym ogniu, następnie dodaj pokruszony ser i gotuj razem powoli, aż ser się rozpuści, a sos będzie jednolity. Następnie dodaj ugotowane wcześniej brokuły oraz pokrojone na połówki pomidorki koktajlowe. Na samym końcu dodaj ugotowany makaron. Makaron z kurczakiem podawaj w głębokim talerzu posypany posiekanym koperkiem. Smacznego!