

Makaron z sosem a'la carbonara

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka



prawie jak spagehti

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron świderki -
- wędzony kurczak -
- śmietana 18% - 500 ml
- cebula - 3 szt.
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. woda na makaron + sól.

Cebulę kroimy byle jak, wrzucamy na patelnię z rozgrzanym olejem i dusimy, i podsmażamy, i co nie wszystko aż zacznie się podpiekać. Dodajemy sól i pieprz, dużo pieprzu. W tym czasie ogołacamy nogę kurczęcia z mięsiwa i wrzucamy makaron do gotującej się wody.

Na usmażoną cebulę wrzucamy pokrojone drobno wędzone mięso kurczaka i tylko chwilkę podsmażamy mieszając. Nie solić - mięso wędzone jest słone.

Wlewamy całą śmietanę. Chwilkę podgrzewamy i wrzucamy odcedzony makaron. Jeszcze 2 minuty i gotowe.