

Penne zielone z kurczakiem

Przepis dodany przez użytkownika ds



Wspaniały pomysł na makaron w sosie pomidorowo-zielonym, z kawałkami pysznego kurczaka.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- Filet z kurczaka - 2 szt.
- Soczyste pomidory - 1/2 kg
- Cebula (duża) - 1 szt.
- Czerwone wino wytrawne - 1/2 szkl.
- Czosnek - 4
- Bazylia - duża szczypta
- Oregano - duża szczypta
- Tymianek - duża szczypta
- Przyprawa do kurczaka - 1/2 op.
- Oliwa - 5 łyżka(i)
- Sól, pieprz -
- Makaron - 1/2 kg
- Rukola i parmezan do przybrania -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Filety płuczemy, oczyszczamy i kroimy w podłużne kawałki. Obtaczamy w przyprawie do kurczaka i odstawiamy. Następnie wrzucamy na patelnię i smażymy do momentu gdy kurczak będzie biały po przepałowieniu. □
- 2.** Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skóry, wydrążyć gniazda i pokroić w dużą kostkę. Drobnio posiekać cebulę i czosnek i wrzucić na rozgrzaną oliwę. Smażyć aż cebula nabierze złotego koloru. Następnie dolać wino i chwilę dusić.
- 3.** Dodajemy pomidory i zioła, Razem dusimy wszystko ok.15 min. Zdejmujemy z ognia i chwilę studzimy. Sos rozdrabniamy przy pomocy blendera. □
- 4.** Gotujemy makaron w osolonej wodzie. Gdy będzie al dente odcedzamy i wrzucamy do garnka z sosem.

5.



Na talerz nakładamy porcję makaronu z sosem, układamy kawałki kurczaka, liście rukoli i pozaypujemy startym parmezanem.

Jak podawać?

Danie podawać posypane parmezanem, ozdobione listkami rukoli.

Uwagi:

Zioła mogą być suszone.