

Kurczak z makaronem i warzywami



Czy wiecie, że 25 października obchodzimy Światowy Dzień Makaronu? Lubicie makaron? U nas gości on na naszych talerzach bardzo często. Dzisiaj w towarzystwie piersi z kurczaka i warzyw, a przy okazji chciałam wykorzystać bulionetkę Knorr, którą dostałam w promocji. Cóż, według mnie lepszy efekt daje zwykła kostka rosółowa, którą dodałam, kiedy bulionetka się rozpuściła i właściwie nie pozostawiła po sobie śladu.

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka (ok. 400g)
- 2 łyżki oliwy
- 1 czerwona papryka
- 2 duże marchewki (lub 3-4 małe)
- 1 średnia cebula
- 2 średnie pieczarki
- makaron świderki
- kostka rosółowa (u mnie wołowa)
- łyżka mąki pszennej
- sól, pieprz, czosnek granulowany

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy i kroimy na cienkie paski. Wrzucamy na oliwę rozgrzaną na patelni, przesmażamy, aż mięso się zrumieni.
2. Marchew obieramy, myjemy, kroimy w półksiężycy, paprykę i pieczarki kroimy w kostkę, cebulę siekamy w piórka.
3. Do mięsa dorzucamy warzywa, mieszamy, solimy, dodajemy pieprz i czosnek granulowany. Przykrywamy i dusimy na niedużym ogniu.
4. Kiedy marchew zmięknie, dolewamy do całości niepełną szklankę wody, dodajemy kostkę rosółową, mieszamy, zagotowujemy. Całość posypujemy łyżką mąki, mieszamy, przykrywamy. Dusimy jeszcze około 5-6 minut.
5. Gotujemy makaron według opisu na opakowaniu, odcedzamy i podajemy z mięsem i warzywami.