

Fajita z kurczaka, makaron jednogarnkowy z Crock-pot Express

Aby uzyskać głębszy smak kurczaka, pamiętaj o zamarynowaniu go poprzedniego dnia.

 Czas na High: 20 min

 Czas na Low: 20 min

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 45

Składniki

- 600 g udek z kurczaka bez skóry i kości, pokrojonych w paski.
- Przyprawa do fajitas,
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 1 duża cebula pokrojona w cienkie plasterki
- 800 ml gorącego wywaru z kurczaka
- 300 g makaronu farfalle
- 1 x 400 g posiekanych pomidorów
- 1 zielona papryka, bez pestek i pokrojona w paski
- 1 czerwona papryka, pozbawiona pestek i pokrojona w paski
- 1 żółta papryka, pozbawiona pestek i pokrojona w paski
- Do podania – kwaśna śmietana, starty ser cheddar, posiekane jalapenos
-



Wykonanie:

Włóż kurczaka do miski. Dodaj przyprawę fajitas. Dobrze wymieszaj do dokładnego połączenia składników i odstaw na około 30 minut.

Wybierz na multicookerze funkcję Brown/Sauté i pozwól mu się podgrzać.

Dodaj olej i kurczaka i smaż, mieszając przez ok. 5 minut, aż kurczak się zrumieni.

Dodaj cebulę i smaż kolejne 2-3 minuty. Wlej gorący wywar, dodaj makaron i krótko wymieszaj. Dodaj pokrojone pomidory. Wyłóż paprykę na kwadratowy kawałek folii i luźno zawiń, zagniatając brzegi tak, aby powstała paczka. Połóż paczkę na wierzchu pomidorów dzięki temu papryka nie będzie zbyt papkowata. Zabezpiecz pokrywkę i wybierz ustawienie Manual, wysokie ciśnienie, 5 minut. Po upływie tego czasu pozostaw urządzenie w trybie utrzymywania ciepła przez kolejne 5 minut, zanim ostrożnie odpowietrzysz urządzenie. Zdejmij pokrywę, ostrożnie wyjmij paprykę z opakowania foliowego i przełóż ją do miski za pomocą szczypiec. Dobrze wymieszaj, aby połączyć składniki. Dopraw do smaku i nakładaj chochlą do ciepłych miseczek. Dodaj odrobinę kwaśnej śmietany, garść startego sera cheddar i posyp posiekanymi jalapenos.