

Makaron z kurczakiem w sosie pomidorowo-serowym

Prosty, sycący i szybki obiad

 Czas na High: 1

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 łyżka oleju
- 1/2 cebuli
- 1 papryka czerwona
- 400 g kurczaka
- 1/2 łyżeczki przyprawy do gyrosa
- 1 łyżeczka posiekanej natki pietruszki
- 400 g pomidorów z puszki bez skórki
- 150 ml śmietanki 30 %
- 60 g sera Grana Padano
- dodatkowo ugotowany osobno makaron penne ok. 300 g
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 1/2 łyżeczki curry
- 1/2 łyżeczki ziół prowansalskich
- 30 g sera Grana Padano



Wykonanie:

Misę wolnowaru wyjmujemy, smażymy na płycie indukcyjnej z małą ilością oleju posiekaną cebulę, kurczaka oraz paprykę. Przyprawiamy przyprawą do gyrosa, a także dodajemy posiekaną natkę pietruszki. Przekładamy misę do podstawy wolnowaru.

Do misy wolnowaru dodajemy pomidory z puszki, śmietankę, ścieramy ser. Gotujemy przez 30 minut przy ustawieniu 2. W osobnym rondelku gotujemy makaron penne w osolonej wodzie.

Po 30 minutach dodajemy ugotowany, odcedzony makaron, przyprawy oraz resztę sera, całość mieszamy. Gotujemy ponownie przez ok. 25 minut ustawienie 1. Doprawiamy do smaku.

Przepis z bloga <https://poprostupycha.com.pl/>