

Kremowa pasta z kurczakiem i boczkiem

Pyszny makaron z kurczakiem

 Czas na High: 3-4H

 Czas na Low: 6H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 łyżki oleju roślinnego
- 300g boczku, pokrojonego w 1cm paski
- 2 średnie cebule, pokrojone w kostkę
- 4 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 2x 295g skondensowany rosół z kurczaka
- 1 kostka rosołowa z kurczaka
- ½ słoika suszonych pomidorów, odsączone i cienko pokrojone
- 300g pokrojonych grzybów
- 16 filetów z ud kurczaka
- 300g makaronu penne
- 2 łyżki bazylii Pesto
- 100g liści szpinaku
- 100ml podwójnej śmietany
- Do podania-tarty parmezan lub cheddar, porwane liście bazylii, paluszki z chleba czosnkowego ciabatta
-



Wykonanie:

Na patelni rozgrzej 1 łyżkę oleju roślinnego. Dodaj pokrojony w plastry boczek i zacznij mieszać, aż się zrumieni. Wyjmij łyżką cedzakową i umieść w misie wolnowaru Crockpot.

Dodaj pozostały olej na patelnię wraz z cebulą i smaż, aż zmięknie. Wymieszaj z czosnkiem i kontynuuj gotowanie przez kolejną minutę. Przełóż do misy Crockpot z boczkiem. Dodaj bulion, plus 1 szklankę wody, kostkę rosołową, pomidory i grzyby i dobrze wymieszaj. Dodaj kurczaka i wymieszaj z sosem. Przykryj pokrywką. Upewnij się, że zegar cyfrowy na Crockpot wyświetla prawidłowy czas. Wybierz Schedule Meal. Wybierz ustawienie kurczaka, pełna misa. Ustaw godzinę i minuty, na którą chciałbyś, aby Twoje jedzenie było gotowe, a następnie naciśnij migający przycisk start, aby rozpocząć gotowanie. 45 min przed końcem czasu gotowania, dodaj makaron i pesto, delikatnie wymieszaj. Przykryj i kontynuuj gotowanie do końca zaplanowanego czasu posiłku. Wymieszaj ze szpinakiem i śmietaną i przypraw do smaku, jeśli to konieczne. Podawaj z tartym serem, rozdartymi liśćmi bazylii i chrupiącym pieczywem czosnkowym.