



Tekst i zdjęcie: **Izabela** - Kuchcik (155)  
**Makaron penne z kurczakiem i  
pieczarkami**

Bardzo pyszny obiadek dla każdego! :)

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** smażone

**Liczba porcji:** cztery

**Składniki:**

- pieczarka, 500 g
- pierś z kurczaka, 200 g
- śmietana 36%, 400 ml
- olej, 1 łyżk.
- masło roślinne, 1 łyżk.
- ząbek czosnku, 0 uncja
- wegeta, 0 uncja
- sól kuchenna, 0 uncja
- pieprz, 0 uncja
- makaron , 250 g

**Sposób przygotowania:**

Pieczarki kroimy w plastry i przysmażamy na maśle, jednocześnie kurczaka kroimy w kosteczkę i smażymy na oleju doprawiając wegetą. Do kurczaka dodajemy pieczarki i wyciskamy do nic ząbek czosnku. Chwileczkę jeszcze wszystko razem podsmażamy i dodajemy śmietankę, doprawiamy do smaku i czekamy aż śmietanka nam się ładnie zredukuje. Na końcu dodajemy ugotowany makaron penne w osolonej wodzie wszystko razem mieszamy i zjadamy. Można jeszcze posypać startym serem parmezanem.

