



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.

