

Makaron z kurczakiem i cukinią

data aktualizacji: 2020.08.08 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 filety z piersi z kurczaka (ok. 450 g)
- 2 cukinie
- 3 pomidory
- 2-3 ząbki czosnku
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżka posiekanych listków bazylii
- 250 g makaronu penne
- 2 łyżki oleju
- ok. 2 łyżek wody
- sól, pieprz, po 1/2 łyżeczki papryki ostrej i słodkiej
- parmezan

Wykonanie:

Mięso umyć, osuszyć i pokroić na małe kawałki.

Cukinie umyć i pokroić w półplasterki.

Pomidory sparzyć, zdjąć skórkę, a miąższ pokroić na kawałki.

Makaron ugotować w osolonej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Na patelni rozgrzać olej, przełożyć mięso, doprawić solą, pieprzem, papryką ostrą i słodką i podsmażyć ok. 10 min. Następnie dodać do mięsa przeciśnięty przez praskę czosnek i podsmażyć ok. 30 sek., dodać na patelnię cukinię, podlać wodą, wymieszać. Po ok. minucie przełożyć na patelnię pomidory, jeszcze raz doprawić solą i pieprzem i dusić wszystko razem do momentu aż pomidory się rozpadną, cukinia zmięknie a sos lekko odparuje. Na koniec przełożyć na patelnię ugotowany makaron, natkę pietruszki, bazylię, wymieszać. Danie posypać parmezanem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36446-makaron-z-kurczakiem-i-cukinia>