

ANIA STARMACH

Makaron z kurkami

Co kupić?

- 400g kurek
- 200g Twojego ulubionego makaronu
- 50g świeżo tartego parmezanu
- 200ml śmietanki kremówki
- 1 łyżka podprażonych orzeszków pinii lub włoskich
- 1 łyżka masła
- 1 ząbek czosnku
- świeży tymianek
- natka pietruszki lub szczypiorku
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Makaron ugotuj według instrukcji na opakowaniu.
2. Kurki umyj, osusz, większe przekrój na połówki.
3. Na patelni rozpuść masło, dodaj czosnek, kurki i posiekany tymianek. Smaż przez 2–3 minuty.
4. Na patelnię wlej śmietankę, zagotuj. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
5. Makaron podawaj z sosem kurkowym, podprażonymi orzechami i natką pietruszki lub szczypiorkiem. Całość posyp tartym parmezanem.