

Makaron z kurczakiem

SKŁADNIKI:

- 250 g ulubionego makaronu
- 1 pierś z kurczaka
- 1 szkl. świeżego szpinaku
- kilka borowików pokrojonych w plasterki
- 2 łyżki masła
- 1/2 cebuli, pokrojonej w kostkę
- 2 ząbki czosnku, przeciśnięte przez praskę
- 3/4 szkl. śmietanki 30 %
- 1/2 szkl. puree z dyni

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Pierś z kurczaka umyć, osuszyć ręcznikiem. Doprawić solą i posypać płatkami chili. Smażyć na rozgrzanej patelni. Następnie pokroić w kostkę .
2. We wrzącej i osolonej wodzie ugotować makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu, aż będzie al dente. Odcedzić.
3. Na patelni podgrzać masło, dodać cebulę - smażyć do zeszklenia. Pod koniec dodać rozgnieciony czosnek. Następnie grzyby i szpinak. Podsmażyć całość kilka minut.
4. Dodać kurczaka . Wlać śmietankę i zagotować.
5. Na koniec dołożyć puree z dyni. Doprawić solą i pieprzem.
6. Wszystko wymieszać z makaronem i podać

Puree z dyni:

Wystarczy kawałki dyni (ze skórką) piec w piekarniku przez kilkanaście minut - do miękkości. Potem obrać ,wystudzić i zmiksować

