

Makaron z kurczakiem i pomidorami

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

syte i smaczne

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- makaron muszelki - 30 dag
- filet z kurczaka - 40 dag
- cytryna - 1 szt.
- suszony estragon - 1 łyżeczka(i)
- pomidorki koktajlowe - 10 szt.
- oliwa - 3 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

patelnia grillowa,deska

Etapy przyrządzania:

1. Mięso pokrój w poprzek na połowy.Z cytryny wyciśnij sok i zetrzyj skórę.Polej mięso sokiem,oprósz skórę cytrynową i estragonem,polej połową oliwy.Rozgrzej patelnię grillową i smaż kawałki kurczaka przez 5 minut.Odstaw patelnię z ognia.Kawałki kurczaka przełóż na deskę i pokrój w kosteczkę.Pomidory przekrój na pół.Znów rozgrzej patelnię,dodaj resztę oliwy,wrzuć pokrojone mięso i pomidory.Grilluj 1 minutę.Ugotowany wcześniej makaron odcedź,dodaj do niego kurczaka,pomidory ,estragonowy sos wraz z oliwą.Danie posyp mielonym pieprzem.

Jak podawać?

na gorąco