

Makaron z kurczakiem i fasolką

Przepis dodany przez użytkownika avril

dla zapracowanych

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag makaronu wstążki -
- 30 dag piersi z kurczaka -
- 2-3 wątróbki drobiowe -
- 2 łyżki oleju -
- cebula -
- 15dag fasolki szparagowej -
- 2 marchewki -
- papryczka chili -
- szklanka bulionu -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Filet umyć, osuszyć i pokroić w kostkę. Wątróbki dokładnie oczyścić z błonek, opłukać, pokroić na kawałki. Marchew oskrobać, umyć, pokroić w kostkę. Fasolkę umyć, pokroić na połowy. Papryczkę oczyścić z nasion, posiekać.
- 2.** Warzywa gotować 5 minut w osolonym wrzątku, osączyć. Cebulę obrać, posiekać, usmażyć na oleju. Włożyć przygotowane mięso, smażyć 10 minut. Wlać bulion, dodać marchewkę, fasolkę i papryczkę, dusić jeszcze 15 minut. Przyprawić. Makaron ugotować zgodnie z przepisem na opakowaniu. Odcedzić, osączyć, wymieszać z mięsem i warzywami.