

Kurczak w sosie serowym z gruszkami

Przepis dodany przez użytkownika ds



Penne, gruszki, parmezan.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Filet z kurczaka - 2 szt.
- Śmietanka słodka 12% - 250 ml
- Serek topiony - 1 szt.
- Kostka rosołowa drobiowa - 1/2 kostka(i)
- Curry - 2 łyżka(i)
- Gruszki - 2 szt.
- Parmezan - 200 g
- Sól, pieprz do smaku -
- Kukurydza z puszki - 3 łyżka(i)
- Masło - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kurczaka umyć, oczyścić i pokroić na małe kawałki. Na patelni rozgrzać łyżkę masła, wrzucić kurczaka, doprawić solą i pieprzem, oprószyć łyżeczką curry i smażyć kilka minut. Całość z patelni przełożyć do innego naczynia.
- 2.** Na tą samą patelnię dać łyżkę masła. Gruszki umyć, przekroić na pół i wydrążyć pestki. Pokroić w plasterki grubości ok. 0,5 cm. Wrzucić na rozgrzane masło, przesmażyć, dodać kukurydzę. Trzymać na ogniu ok. 3 min.
- 3.** Nastawiamy wodę na makaron, a gdy zacznie wrzeć solimy i wrzucamy odpowiednią porcję makaronu. Z podanych proporcji wychodzi sos na 4-6 porcji.
- 4.** W rondelku podgrzewamy słodką śmietanę z kostką rosołową. Dodajemy serek topiony. Sos mieszamy do rozpuszczenia sera. Pod koniec wsypujemy połowę porcji parmezanu, resztę curry. Kiedy sos się zagotuje dodajemy kurczaka i gruszki z kukurydzą. W razie potrzeby doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- 5.** Ugotowany makaron mieszamy z sosem, układamy na talerze, i obficie posypujemy parmezanem. Smacznego!