

Kurczak w sosie śmietanowym

Czas wykonania: 25 min **Ilość porcji:** 2

Składniki:

- 300 g fileta z kurczaka
- 150 g serka mascarpone
- 150 ml śmietanki 18 %
- 200 g makaronu
- 2 łyżeczka przyprawy do kurczaka
- ½ łyżeczki pieprzu ziółowego
- zioła prowansalskie
- oregano
- 2 łyżki olej rzepakowego



Przygotowanie:

Kurczaka pokroić w kostkę, posypać przyprawą do kurczak i pieprzem, podsmażyć.

Następnie dodać do kurczaka serek i śmietankę, wymieszać. Dodać zioła i smażyć do czasu aż sos zgęstnieje, mieszając od czasu do czasu.

Podawać z makaronem lub ryżem.

Smacznego.