

# Kurczak w carry z makaronem

**Czas wykonania:** 20 min **Ilość porcji:** 2-3

## **Składniki:**

- 200 g makaronu penne
- 260 g fileta z kurczaka
- 250 ml kwaśnej śmietany 18%
- 2 łyżki oleju
- 4 łyżki curry
- 1/2 łyżeczki kurkumy
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu czarnego
- 1/2 łyżeczki pieprzu ziołowego
- 1 łyżka ziół prowansalskich



## **Przygotowanie:**

Makaron gotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Kurczaka pokroić na niewielkie, cienkie paseczki i piec na tłuszczu na dużej patelni. Pod koniec smażenia doprawić solą, pieprzem, kurkumą, 1 łyżką curry i ziołami.

Śmietanę wymieszać z 3 łyżeczkami curry.

Gdy makaron będzie już gotowy odcedzić go i przelać zimną wodą, dodać do kurczaka. Na makaron wylać śmietanę i wszystko razem wymieszać i chwilę podgrzać na patelni.