




Spaghetti z kurczakiem w sosie hummusowym

 Konstancja Alicja

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 3 porcje

Składniki:

filet z piersi kurczaka - 400 g
makaron z ciecierzycy - 1 opakowanie
hummus - 400 g

oliwa z oliwek - 2 łyżka
sól, pieprz - do smaku
natka pietruszki - pęczek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyj kurczaka i pokrój w kostkę o boku około 2 cm. Podgrzej 2 łyżki oliwy na patelni. Smaż kurczaka przez około 15 minut.

KROK 2: Ugotuj makaron zgodnie z przepisem na opakowaniu. Przed odcedzeniem odlej 2/3 szklanki wody z gotowania makaronu.

KROK 3: Następnie do garnka, w którym gotował się makaron dodaj 2/3 szklanki wody z gotowania makaronu, hummus, sól oraz pieprz. Gotując wymieszaj na gładką masę.

KROK 4: Dodaj do garnka makaron oraz kurczaka. Jeszcze chwilę gotuj.

KROK 5: Posiekaj natkę pietruszki. Posyp nią gotowe danie. Smacznego!