Tagliatelle z kurczakiem i bakłażanem

ziemjok

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

45 min

3 porcje

Składniki:

- pomidor - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- papryka - 1/3 szt.
- pieczarki - 150 g
- filet z kurczaka - 250 g
- makaron tagliatelle Farro - 200 g
- czosnek - 2 ząbek
- bakłażan - 1 szt.
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- mozzarella tarta - do smaku
- pieprz, sól - szczypta
- słodka papryka - 1 łyżeczka
- ostra papryka - 1/2 łyżeczka
- bazylia - 1 łyżeczka
- oregano - łyżeczka
- przyprawa curry - 1/2 łyżeczka
- kurkuma - szczypta
- woda - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie przyprawy łączymy w filiżance bądź miseczce.

KROK 2: Mięso kroimy w średniej wielkości kostkę. Doprawiamy mieszanką przypraw i odstawiamy na bok.

KROK 3: Kroimy warzywa w kostkę.

KROK 4: Mięso smażymy na oleju do czasu, aż się nie zarumieni.

KROK 5: W międzyczasie wstawiamy wodę i gotujemy makaron.

KROK 6: Do podsmażonego kurczaka dodajemy koncentrat pomidorowy i szklankę wody (koncentrat możemy wymieszać w szklance z wodą).

KROK 7: Następnie na patelnię dodajemy pokrojone warzywa i pieczarki, po czym wszystko mieszamy.

KROK 8: Gotujemy wszystko pod przykryciem przez około 12 minut.

KROK 9: Zdejmujemy przykrycie i gotujemy jeszcze przez około 6 minut.

KROK 10: Na talerz nakładamy makaron, polewamy go sosem i posypujemy tartą mozzarellą.