



Tagliatelle z mięsem i warzywami

 Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

ugotowane ćwiartki z kurczaka - 2 szt.	cebula - 1 szt.
marchewka ugotowana w rosole - 1 szt.	olej - 2 łyżka
kapusta biała - 0,5 kg	sól i pieprz, sos sojowy - - do smaku
cukinia żółta - 1 szt.	makaron grube wstążki - - trochę
cukinia zielona - 1 szt.	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umytą kapustę ugotować w wodzie z odrobiną soli, ostudzić, posiekać.

KROK 2: Na patelni z rozgrzany olejem, zeszklić posiekaną cebulę, wsypać pokrojone cukinie, podsmażyć i dusić do miękkości.

KROK 3: Następnie do cukinii dodać posiekaną kapustę, marchewkę z rosołu, i rozdrobnione mięso.

KROK 4: Doprawić do smaku pieprzem, sosem sojowym i solą, wymieszać, podsmażyć.

Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu, odcedzić, przepłukać gorącą wodą, wyłożyć na talerze. Na wierzch włożyć porcję mięsa z warzywami, podawać.