




Filet z makaronem i sosem jogurtowym

 paulina2157

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

filet kurczaka - 1 szt.
sól i pieprz - do smaku
jogurt naturalny - 150 ml
kielki - 1 garść

bazylię i curry - do smaku
makaron szpinakowy - 20 dag
czosnek - 1 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu i wycedzić. Mięso opłukać i osuszyć, pokroić w małe kawałki. Mięso usmażyć doprawiając do smaku curry, solą i pieprzem. Usmażony filet wymieszać z makaronem. Przygotować sos: do jogurtu dodać przeciśnięty czosnek, curry i bazylię, wymieszać. Danie posypać kielkami i polać sosem jogurtowym.