



Filet z zielonym makaronem i sosem

 paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

makaron wstążki - zielony - 25 dag	pieprz - do smaku
filet kurczaka - 1 szt.	jogurt naturalny - 200 ml
pomidory suszone w zalewie - 6 szt.	czosnek - 1 ząbek
zioła prowansalskie - do smaku	papryka czerwona - 1 szt.
sól - do smaku	szczypior - 1/2 pęcz.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet pokroić w kostkę i usmażyć wraz z ziołami solą i pieprzem do smaku. Pod koniec dodać pokrojone suszone pomidory, wymieszać, smażyć razem około 2 minuty.

Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu, wycedzić i dodać do filetu, wymieszać, chwilę razem smażyć.

Jogurt wymieszać z solą i pieprzem, zmiażdżonymi ząbkami czosnku, posiekanym szczyporkiem i pokrojoną drobno papryką.

Sosem poleć danie.

Podawać na ciepło.