



Gryczany makaron z kurkami

 Fabijańscy

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 4 porcje

Składniki:

gryczane wstążki - 1 opakowanie
kurki świeże lub mrożone - 400 g
cebula - 1 szt.
śmietana - 100 ml

sól - do smaku
pieprz - do smaku
masło klarowane - trochę
koperek - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu. Kurki oczyścić, obgotować krótko. Cebulę posiekać, podsmażyć na maśle, dodać kurki. Smażyć razem około 10 min, doprawić do smaku, dodać śmietanę i koper, mocno podgrzać i już można wykladać na makaron :) Smacznego!