




## Makaron po góralsku z indykiem, żurawiną i oscypkiem

 Fabijańscy


Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

makaron kamut pełnoziarnisty  
świderki - 125 g  
filet z piersi kurczaka - 100 g  
oscypek - 100 g  
rukola - 2 garść

sól, pieprz, słodka papryka - 1 do smaku  
masło klarowane - 1 łyżka  
żurawina do mięs - 4 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Makaron ugotować według instrukcji na opakowaniu, przelać zimną wodą. Indyka pokroić w kostkę, obsypać przyprawami i podsmażyć na maśle, najlepiej na patelni do grillowania. Zdjąć mięso, na patelni ułożyć pokrojone oscypki na krótko, trzeba pilnować aby się nie rozpuściły.

Makaron ułożyć, dodać podsmażone mięso, na mięso układać łyżeczką żurawinę, podsmażone oscypki oraz liście rukoli.