




Makaron tagliatelle z kurczakiem i dynią

 Anime5

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 3 porcje

Składniki:

Makaron tagliatelle farro - 250 g

Pierś z kurczaka - 500 g

Dynia - 700 g

Curry - 3 łyżeczka

Sól - 0.5 łyżka

Śmietana 18% - 3 łyżka

Olej - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pierś z kurczaka kroimy na małe kawałki, przekładamy do miseczki dodajemy olej, sól i curry. Mieszamy i odstawiamy.

Dynie obieramy ze skóry, kroimy na mniejsze kawałki.

Rozgrzewamy patelnię dajemy kurczaka. Odsmażam dokładnie, dodajemy dynie. Podlewamy wodą, przykrywamy i dusimy na małym ogniu. Od czasu do czasu mieszając. W razie potrzeby podlewając wodą.

Gdy dynia zacznie się rozpadać, gotujemy makaron według przepisu na opakowaniu.

Kiedy dynia się rozpadnie i stworzy sos, dodajemy śmietanę i energicznie mieszamy do połączenia się składników.

Wykładamy na talerz dekorując listkami pietruszki bądź strtym serem.