




Makaron z kurczakiem i pesto pietruszkowym

 Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

filet z kurczaka - 300 g
olej - 2 łyżka
przyprawa do kurczaka - 1-2 łyżeczka
sól, pieprz, sos sojowy - - do smaku
ser żółty - opcjonalnie -
pesto pietruszkowe: -
natka pietruszki - 1 garść
awokado dojrzałe - 0,5 szt.

pędy czosnku - 0,5 garść
pestki dyni - 2-3 łyżka
oliwa z oliwek - 2 łyżka
sok z cytryny - 1 łyżka
sól, pieprz - - do smaku
dodatkowo: -
makaron wstążki - 300 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso pokroić w kostkę, włożyć do miski, wymieszać z przyprawą do kurczaka i olejem, pozostawić w lodówce na 1-2 godziny. Następnie przełożyć na patelnię i podsmażyć na złoty kolor. Podlać odrobiną wody lub bulionu i dusić pod przykryciem do miękkości. Spróbować i w razie potrzeby doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

KROK 2: Natkę pietruszki i pędy czosnku umyć, osuszyć, włożyć do blendera dodać obrane awokado bez pestki, oliwę, sok z cytryny i pestki dyni. Wszystko razem zmiksować na gładki krem, doprawić solą i pieprzem. (Gdy jest za gęste, dodać więcej oliwy).

KROK 3: Makaron ugotować w osolonej wodzie według przepisu na opakowaniu, odcedzić, wymieszać z pesto. Wyłożyć na talerze, na wierzch włożyć porcję mięsa, posypać odrobiną startego, żółtego sera podawać.