




## Makaron z kurkami, pomidorami i ziołami

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 25 min

 2 porcje

### Składniki:

kurki (dokładnie oczyszczone i wypłukane) - 300 g  
cebula mała - 1 szt.  
czosnek - 1 ząbek  
rozmaryn świeży - 1 gałązka (same listki) -  
bazylia - kilka listków  
pomidorki kokatajlowe - 150 g

oliwa z oliwek - 1 łyżka  
sól i pieprz - - do smaku  
parmezan płatki - 2 łyżka  
śmietanka - 80-100 ml  
makaron świderki lub tagliatelle - 130-150 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cebulę, czosnek i rozmaryn drobno posiekać, przełożyć do garnka z grubym dnem (lub na patelnię) dodać oliwę i dusić około 2 minuty.

W międzyczasie nastawić wodę na makaron i ugotować go zgodnie z czasem podanym na opakowaniu.

Większe kurki pokroić na pół, małe zostawić w całości. Do uduszonej cebuli dodać kurki, 1/4 łyżeczki soli, pieprzu i 5 liści bazylii, dusić około 5 minut. Dodać pomidorki koktajlowe przekrojone na pół, dusić razem 2 minuty.

Przełożyć do dużej miski, dodać śmietankę, wymieszać, Makaron odcedzić, dodać do sosu, wymieszać, posypać listkami bazylii i parmezanem i podawać.