Makaron z pokrzywą i sosem drobiowym

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- makaron spirelli z pokrzywą - 250 g
- pierś z kurczaka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 4 ząbek
- mąka lub kuzu szare - 1 i 1/2 łyżeczka
- olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso z kurczaka kroimy w kostkę. Cebule kroimy w piórka.

KROK 2: Rozgrzewamy olej na patelni. Wrzucamy cebulkę, chwilkę dusimy. Dorzucamy starty na tarce ząbek czosnku i trzy pozostałe ząbki w całości na patelnie. Dokładamy kurczaka i dusimy kilka minut mięso.

KROK 3: Do garnka z wrzącą wodą (lekko posoloną i z łyżką oleju lub oliwy) wkładamy makaron i gotujemy wg upodobania, al dente ok 8-10 min.

KROK 4: Po 10 min dolewamy do patelni wrzątku, tak aby przykryć mięsko i dusimy. Następnie lekko solimy i pieprzymy. Aby zagęścić sos możemy dodać rozpuszczony w kubeczku kuzu szare lub mąką (ziemniaczaną lub pszenną). Jeśli lubimy do kubeczka możemy dodać kilka łyżek słodkiej śmietany . Zawartość kubeczka dokładnie mieszamy i wlewamy do patelni. Doprowadzamy wszystko do wrzenia i gotujemy minutkę na małym ogniu.

KROK 5: Na talerz wykładamy odcedzony makaron. Polewamy go sosem (wyciągamy całe ząbki czosnku jeśli nie chcemy niespodzianek). Do dania możemy dodać oliwki lub czerwone warzywa, dekorujemy natką pietruszki.

Smacznego!!