Makaron z warzywami i kurczakiem w sosie serowym

Na widelcu

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- pierś z kurczaka - 1/2 szt.
- ser żółty - 1 plaster
- przyprawy do kurczaka - do smaku
- roszponka - 1 garść
- por - 50 g
- śmietana - 3 łyżka
- kiełki - 1 łyżka
- bazylia - kilka listków
- makaron - 100 g
- serek topiony - 2 łyżka
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagotowuję makaron do miękkości.
Jest to porcja na jedną osobę więc ok.
1 miseczki.

KROK 2: W rondelku podgrzewam śmietanę i serek topiony. Gdy będą bulgotać dodaję ser żółty, porwane listki bazylii i pieprz. Często mieszam aż do pełnego rozpuszczenia sera.

KROK 3: Pierś z kurczaka obtaczamy w przyprawie. Smażymy na patelni z pokrojonym w kostkę porem.

KROK 4: Na talerz nakładam makaron, następnie mięso z porem. Zalewam całość sosem.
Dekoruję roszpunką (zwłaszcza boki), posypuję kiełkami.