




Pasta z kurkami i boczkiem

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 2 porcje

Składniki:

kurki - 100 g
cebula szalotka mała - 1 szt.
boczek wędzony - 25-30 g
masło - 1 łyżeczka
twaróg - 50 g

śmietana - 1 łyżka
sól i pieprz - - do smaku
papryka - - szczypta
oregano i tymianek suszony po 1/3 łyżeczki -
natka pietruszki drobno posiekana - 1-2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę i boczek pokroić w kostkę. Kurki oczyścić dokładnie i pokroić na pół. Wszystko przełożyć na patelnię, dodać masło i dusić przez około 10 minut. Lekko przestudzić i przełożyć do blendera, dodać twaróg, śmietaną, sól, pieprz, paprykę, tymianek i oregano krótko zmiksować. Dodać posiekaną natkę pietruszki, wymieszać i ewentualnie doprawić do smaku. Podawać najlepiej z domowym pieczywem na zakwasie lub bułką.