



Spaghetti na bogato

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

makaron spaghetti - 25 dag
filet z kurczaka - 30 dag
burak ćwikłowy - 1 szt.
papryka czerwona - 1 szt.
marchew - 1 szt.
cebula - 2 szt.
papryczka chilli - 1 szt.

czosnek - 5 ząbek
por (biała część) - 1 szt.
masło - 80 g
śmietana 18 % - 200 ml
bulion (ew. woda) - 500 ml
koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
koperki, sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron gotujemy al dente ok. 7 min w lekko osolonej wodzie. Przecedzamy przez sito. Warzywa obieramy, kroimy w większe zapałki. Na szerokiej patelni rozgrzewamy połowę masła. Wrzucamy cebulę, podsmażamy, dodajemy buraki, marchew dalej podsmażamy na średnim ogniu ok. 10 min często mieszając. Zalewamy bulionem, dodajemy pokrojoną paprykę, dusimy do miękkości pod przykryciem. W tym czasie kroimy fileta w kostkę. Por czyścimy, cieniutko kroimy. Na drugiej patelni rozgrzewamy resztę masła, podsmażamy na rumiano fileta z kurczaka, wrzucamy posiekany czosnek i pikantną paprykę, por, koncentrat pomidorowy. Całość smażymy ok 5 min. Mieszając doprawiamy solą, pieprzem, dodajemy do warzyw, wlewamy śmietanę, dodajemy makaron. Całość mieszamy, sprawdzamy smak. Makaron dzielimy na porcje, posypujemy posiekanym koperkiem.