

47 Makaron z Kurczakiem i Pomidorami

Moja siostra poprosiła mnie, żebym opublikowała przepis na coś łatwego i szybkiego do zrobienia. Proszę bardzo, siostrzyczko. Ugotowanie tego makaronu zajęło mi mniej niż 30 minut. Mam nadzieję, że uda Ci się odtworzyć ten przepis w domu dla dziewczynek ^^

SKŁADNIKI

500g piersi z kurczaka
2 puszki pomidorów z puszki (plum tomatoes)
świeży tymianek
świeży rozmaryn
oliwa z oliwek
sól
świeżo zmielony pieprz
1 cebula
2 ząbki czosnku
marynowane papryczki jalapenos (opcjonalnie)
papryka w proszku
ser parmezan
makaron, np. penne

JAK ZROBIĆ?

1. Umyj piersi z kurczaka i pokrój je w małe kosteczki. Przełóż kurczaka do średniej miseczki. Czosnek drobno pokrój lub przeciśnij go przez praskę, dodaj do miseczki z kurczakiem. Posyp kurczaka z czosnkiem świeżym tymiankiem, odrobiną rozmarynu, świeżo zmielonym pieprzem i pokrop oliwą z oliwek. Wymieszaj wszystko i odstaw na 5 minut.
2. Pokrój warzywa. Cebule poszatkuj w małą kosteczkę. pozostały czosnek (1 ząbek) też w małą kosteczkę i pomidory. Pokrój również zioła (jeśli masz świeże, tymianek i rozmaryn). Pokrój w malutką kosteczkę kilka kawałków marynowanych papryczek jalapenos (jeśli chcesz, aby Twój makaron był pikantny). Ewentualnie, jako substytut, możesz użyć marynowanej czerwonej papryki. Wtedy sos nie będzie ostry, a papryka doda mu ciekawego smaku.
3. Rozgrzej patelnię z odrobiną oliwy z oliwek. Gdy już się rozgrzeje, wrzuć kurczaka na patelnię i gotuj, cały czas mieszając, aż będzie gotowy.
4. Podczas, gdy kurczak gotuje się na patelni, ugotuj makaron. Ja zawsze nastawiam cały czajnik wrzątku i później przelewam go do garnka. O wiele szybciej, niż czekać na cały garnek gorącej wody aż się zagotuje :) Kiedy woda w garnku zawrze, dodaj kapkę oliwy i szczyptę soli. Wrzuć makaron do wrzątku i gotuj al dente (lekko twardy). Nie rozgotuj makaronu, bo po

wymieszaniu z sosem zrobi się papka :)

5. Kiedy kurczak jest już ugotowany, zdejmij go z patelni na miseczkę. Na tą samą patelnię, wrzuć cebulę z odrobiną oliwy z oliwek. Mieszaj przez minutę lub dwie, aż się 'zeszkli' i dorzuć paprykę marynowaną i czosnek. Kiedy wszystko ładnie się wymiesza, i cebulka jest ładnie zeszkłona (ale nie brązowa!!), wrzuć ugotowanego kurczaka z powrotem na patelnię. Wszystko posyp pieprzem. Gotuj, cały czas mieszając przez 2-3 minuty. Po tym czasie wrzuć na patelnię pomidory wraz z sosem pozostałym w puszkach. Gotuj wszystko przez około 5 minut, cały czas mieszając.

6. Dopraw sos pomidorowy do smaku. Ja dodałam trochę tymianku, rozmarynu, papryki słodkiej w proszku i trochę ostrej (chciałam, żeby sos był lekko pikantny), sól i pieprz. Ale wszystko zależy od Ciebie, zależy jakie zioła lubisz ;)

7. Podaj sos ze świeżo ugotowanym makaronem. Żeby danie było jeszcze lepsze, posyp wszystko startym parmezanem.

Smacznego!

aho