

Kurki w kremowym sosie z makaronem tagliatelle

SKŁADNIKI

200g kurek
1 pack macaroni tagliatelle
2-3 ząbki czosnku
2-3 małe szalotki
pęczek świeżej natki pietruszki
150ml śmietanki 30%
parmezan
2 łyżki masła
świeżo zmielony pieprz
sól

JAK ZROBIĆ?

1. Umyj grzyby. Nie mocz grzybów zbyt długo, umyj je szybko pod bieżącą zimną wodą i wysusz ręcznikiem papierowym. Pokrój duże grzyby na kawałki, małe możesz zostawić w całości.
2. Pokrój cebulę w drobną kostkę i czosnek bardzo drobno.
3. Rozgrzej dużą patelnię na średnim ogniu, dodaj masło. Kiedy masło się rozpuści, dodaj pokrojoną cebulę i czosnek na patelnię. Lekko zeszklij cebulę, uważając żeby jej nie przypalić.
4. Dodaj grzyby na patelnię z cebulą i czosnkiem i gotuj przez około 5-7 minut, ciągle mieszając.
5. Ugotuj makaron tagliatelle według instrukcji na opakowaniu.
6. Kiedy grzyby są już podsmażone, dodaj śmietankę. Śmietanka powinna być w temperaturze pokojowej. Dodaj sól, pieprz oraz starty parmezan (nie za dużo!). Gdy sos zgęstnieje, dodaj posiekaną natkę pietruszki.
7. Dodaj ugotowany makaron na patelnię z sosem, zamieszaj i gotowe! Podawaj z odrobiną startego parmezanu i posiekaną natką pietruszki.

Smacznego!
aho