Makaron penne ze szparagami i białym sosem

Pyszne danie z makaronu

Czas na High: 2

Czas na Low: -

Ilość porcji: 1-2

Czas przygotowania: 20

Składniki

- Pierś z kurczaka, 250 g
- Zielone szparagi, 200 g
- Cebula, 1 sztuka
- Słodka śmietanka 30%, 50 ml
- Bulion warzywny, 200 ml
- Ser pleśniowy bleu, 30 g
- Makaron penne, 200 g
- Oliwa, 2 łyżki
- Sól, pieprz, siekany koperek
-

Wykonanie:

Cebulę obierz, posiekaj w drobną kostkę. Na patelni rozgrzej oliwę i zeszklij na niej cebulę. Do cebuli dodaj pokrojonego na małe kawałki kurczaka i smaż całość przez 10 minut. Dopraw kurczaka solą i pieprzem, a następnie przełóż do naczynia wolnowaru. Do kurczaka wlej bulion warzywny, oraz obrane i pokrojone na kawałki szparagi. Gotuj przez 2 godziny na funkcji high. Na 15 minut przed końcem gotowania dodaj ugotowany makaron penne, śmietankę i pokruszony ser pleśniowy. Całość wymieszaj i w razie potrzeby dopraw do smaku.
Makaron podawaj z siekanym koperkiem.

Przepis Darka Kuźniaka