

# Rureczki z pesto i kurczakiem

Już prawie kwiecień... Matura za pasem i coraz mniej czasu. Pogoda jak na razie dopisuje, przez co coraz mniej mamy ochotę na siedzenie w książkach.

**Ale jak mus to mus!**

Niestety, gdy wokół tyle się dzieje często zapominamy o najważniejszych posiłkach w ciągu dnia. Śniadanie, obiad i kolacja to taki sam "mus" jak maturalny "mus".

Dlatego też wrzucam dla Was bardzo łatwy przepis na szybki obiad.

Ale czym właściwie jest pesto?

Pesto to włoski sos tradycyjnie robiony w moździerz, składający się z bazylii, oliwy z oliwek, parmezanu czy innego twardego sera, orzechów i soli.

Ma cudowny aromat

i nadaje potrawom cudowny smak.

Można przygotować je samemu w domu, ale zależy nam na czasie, więc wystarczy kupić go w słoiczku.

Takie pesto możemy jeść z pieczywem, sałatkami, czy po prostu makaronem.

Mam nadzieję, że wypróbujecie i zakochacie się tak jak ja w tym smaku.

## **Rureczki z pesto i kurczakiem**

### **Składniki:**

400g makaronu ( *ja użyłam rureczek* )

150 g pesto

200 g śmietany

2 duże piersi z kurczaka



### Zaczynamy:

Makaron gotujemy 2 minutki krócej niż zalecane na opakowaniu.



Kurczaka kroimy w małe kosteczki, doprawiamy solą i pieprzem.  
(Ja nie używam innych przypraw,  
aby nie zdominowały czy zmieniły smaku bazyliowego pesto.)  
Małe kawałki kurczaka smażymy na oliwie z oliwek.





W misce mieszamy pesto ze śmietaną.





Do usmażonego kurczaka dodajemy makaron i pesto.  
Wszystko dokładnie mieszamy i jeszcze chwilę podgrzewamy, ale  
nie za długo.



**SMACZNEGO !!!**





Ps. Zapraszam do polubienia maniaczkowego funpage'a  
!

**FUNPAGE KLIK**