

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:

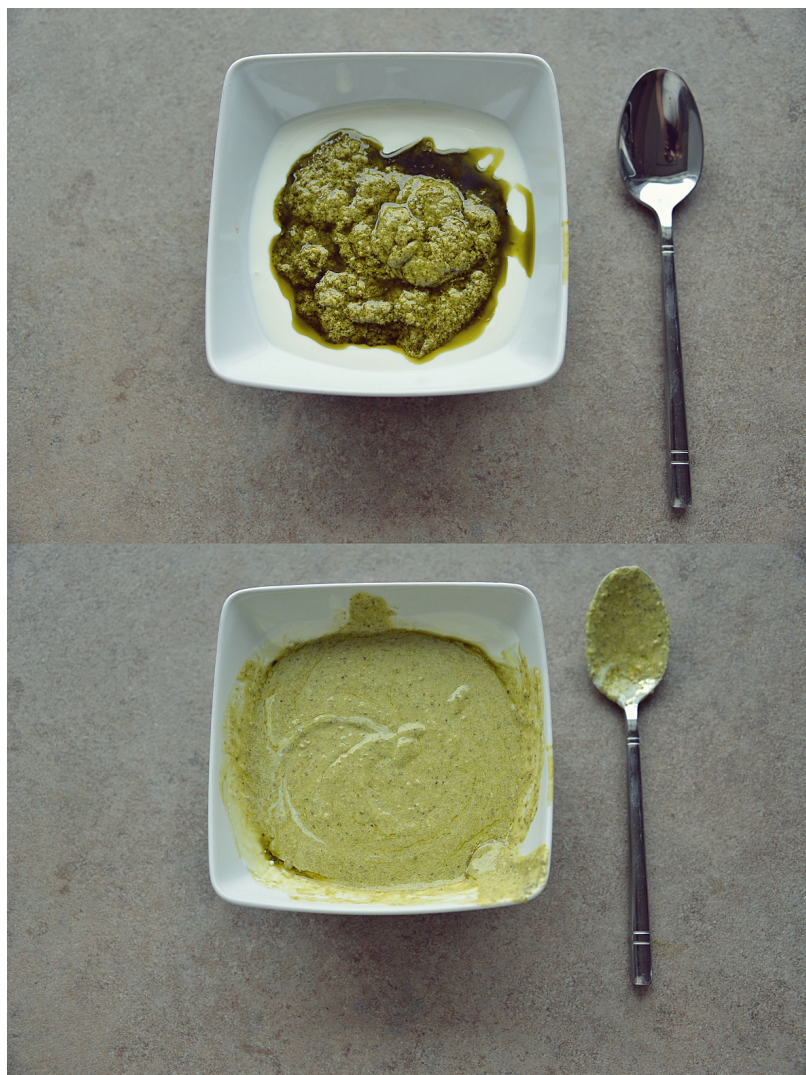
Makaron gotujemy 2 minutki krócej niż zalecane na opakowaniu.



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