

Makaron z kurczakiem i grzybami

Makaron z kurczakiem i grzybami – szybki obiad pełen smaku

Kremowy makaron z kurczakiem i grzybami to propozycja na **szybki i pełnowartościowy posiłek**, który zachwyci całą rodzinę. Delikatne kawałki kurczaka, aromatyczne boczniaki i słodki groszek tworzą harmonijne połączenie, które dopełnia aksamitny sos na bazie śmietany i bulionu. Dodatek musztardy nadaje potrawie charakteru, a tymianek wprowadza ziołową nutę, która podkreśla smak grzybów.

Dla kogo?

Danie idealne dla *zapracowanych osób*, które cenią sobie proste, ale sycące posiłki. Świderki makaronu doskonale zbierają kremowy [sos](#), a połączenie mięsa z warzywami sprawia, że jest to **kompletny posiłek** dostarczający niezbędnych składników odżywczych. Dzieci również pokochają ten makaron za jego łagodny, ale wyrazisty smak.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako **codzienny obiad** lub kolacja, gdy masz mało czasu, a chcesz przygotować coś pożywnego. To także dobry pomysł na *nieformalne spotkanie z przyjaciółmi* – danie można szybko przygotować nawet dla większej liczby osób, a jego smak zadowoli nawet wybrednych gości.

Czy wiesz, że?

Boczniaki, które wykorzystujemy w tym przepisie, są nie tylko smaczne, ale także *bogate w białko i błonnik*. Mają niską

zawartość tłuszczu i kalorii, a jednocześnie dostarczają wielu cennych składników mineralnych. **Tymianek** natomiast nie tylko nadaje potrawie aromat, ale ma również właściwości antybakteryjne.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami makaronu – penne, farfalle czy tagliatelle również świetnie się sprawdzą. Dla *intensywniejszego smaku grzybowego* dodaj kilka suszonych prawdziwków, a jeśli lubisz pikantne potrawy, wzbogać danie odrobiną chili. Wegetarianie mogą zastąpić kurczaka **dodatkowymi grzybami** lub kawałkami tofu.