

# **Makaron z kurczakiem i pomidorkami w sosie śmietanowym**

## **Makaron z kurczakiem i pomidorkami w sosie śmietanowym**

Ten kremowy makaron z kurczakiem to prawdziwa uczta dla podniebienia! Delikatne kawałki kurczaka, soczyste pomidorki koktajlowe i aromatyczne pieczarki tworzą harmonijne połączenie smaków, które otula aksamitny sos śmietanowy. Danie jest proste w przygotowaniu, a jednocześnie niezwykle satysfakcjonujące – idealne na szybki obiad w ciągu tygodnia lub kolację z bliskimi.

### **Dla kogo?**

Doskonały wybór dla rodzin z dziećmi oraz zabieganych osób, które cenią sobie szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki. Kremowa konsystencja sosu spodoba się nawet niejadkom, a połączenie makaronu z białkiem i warzywami zapewnia zbilansowany posiłek.

### **Na jaką okazję?**

Sprawdzi się zarówno jako codzienny obiad, jak i nieformalny posiłek dla gości. To także świetna propozycja na romantyczną kolację we dwoje – wystarczy podać z kieliszkiem białego wina i stworzyć nastrojową atmosferę przy świecach.

### **Czy wiesz, że?**

Makaron najlepiej smakuje, gdy jest ugotowany al dente – czyli lekko twardy w środku. Taka konsystencja nie tylko lepiej

komponuje się z kremowym sosem, ale również ma niższy indeks glikemiczny niż makaron rozgotowany.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać suszone pomidory, oliwki, kapary lub różne zioła. Śmietanę można zastąpić jogurtem greckim dla lżejszej wersji, a dla ostrzejszego smaku warto dodać szczyptę chili lub płatki czerwonej papryki.