

Паста с лисичками и курочкой

"Волшебная красота"



Что нужно:

- лапша фетучини - 600 г;
- лисички - 400-500 г;
- куриное филе - 400 г;
- репчатый лук - 1 шт;
- чеснок - 1 зубчик;
- сметана - 300 г;
- соль, перец, приправа для курицы - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Обжариваем мелко нарезанный лук буквально пару минут до лёгкой золотистости.
3. Добавляем к нему некрупно нарезанную курочку, солим и готовим, на ниже среднего огне, 50 минут. Пусть пока томиться.
4. Затем нарезаем чеснок тонкими пластинками и отправляем к мясу, перемешиваем.
5. Далее следуют лисички (их нужно очень хорошо промыть, я 4 раза промываю) и можно даже не нарезать, а добавить к мясу целиком. Перемешиваем и тушим ещё 8 минут.
6. Пока готовим лапшу, варим в подсоленной воде, как указано на упаковке, минус 1 минута. Затем сливаем воду.
7. К мясу добавляем мелко порубленную зелень.
8. Всыпаем в мясо с лисичками приправу для курицы, перемешиваем и выключаем огонь.
9. Перекладываем мясо с лисичками к нашей лапше.
10. Добавляем сметану, слегка солим и перчим.
11. Тщательно всё перемешиваем.