

ПАСТА ФЕТУЧИНИ С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



Что нужно:

- фетучини - 1 упаковка;
- куриное филе - 800 г;
- шампиньоны - 200 г;
- вешенки - 200 г;
- сливки - 150 г;
- репчатый лук - 1 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- петрушка сухая - 1 пакетик;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Куриное филе нарезаем маленькими кусочками.
3. Обжариваем мясо на сильном огне пару минут, не забываем посолить, затем добавляем мелко нарезанный лук, уменьшаем немного огонь и тушим 40 минут.
4. Грибы нарезаем, но уже средними кусочками и отправляем к мясу.
5. В сливки отправляем истолчённый чеснок и перемешиваем.
6. Затем в сливки всыпаем петрушку и перемешиваем.
7. Получившийся сливочный соус вливаем в мясо с грибами, перемешиваем и тушим ещё 20 минут.
8. Пока мясо доготавливаем отвариваем фетучини в подсоленной воде до готовности (смотрите время на упаковке минус 1 минута). Затем раскладываем фетучини по тарелкам, а сверху раскладываем грибы с курочкой в сливочном соусе.