

# 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.