Паста с курочкой в сметанном соусе

Что нужно:

- макароны спиральки - 1 пачка;
- куриное филе - 800 г;
- сметана - 100 г;
- молоко - пол стакана;
- чеснок - 3 зубчика;
- морковь - 1 шт;
- соль, перец и приправа для курицы - по вкусу.
- По желанию можете также взять бальзамический соус-крем.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. По желанию берём бальзамический соус-крем.
3. Обжариваем нарезанное средними кусочками куриное филе, сначала на сильном огне, затем уменьшаем. Тушим таким образом примерно пол часа. Солим.
4. Вливаем молоко, чуть увеличиваем огонь (буквально немного) и тушим ещё 20 минут.
5. В кастрюльке доводим воду до кипения, солим и закладываем наши спиральки. Варим, как указано на упаковке, минус 1 минута.
6. Морковь натираем на мелкой тёрке.
7. Когда макароны готовы, сливаем, естественно воду, добавляем наш бальзамический соус-крем, буквально 3-4 ст. л. Если вы решили его не брать, добавьте просто пару столовых ложек растительного масла.
8. В курицу добавляем сметану и специю для курицы (её не жалейте, добавьте побольше), перемешиваем.
9. Добавляем в курицу истолчённый чеснок, перемешиваем.
10. Закладываем натёртую морковь, перемешиваем и тушим ещё 10 минут на слабом огне. Затем плиту выключаем.
11. Выкладываем мясо к макаронам.
12. Солим, перчим и перемешиваем. Приятного аппетита!