



## Szybki kurczak w kremowym sosie



## Sposób przygotowania

Filet z kurczaka pokroić w niewielką kosteczkę, oprószyć pieprzem i solą. Cebulę obierać i drobno pokroić. Na patelni podsmażyć cebulkę, pod koniec dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodać mięso i obsmażyć. Następnie dodać obranego ze skórki i drobno pokrojonego pomidora chwilę razem smażyć, dodać koncentrat. Całość dusić około 10 minut, dodać mascarpone i dusić jeszcze przez chwilę do połączenia składników. W między czasie dodać słdką i ostrą paprykę, zioła, doprawić do smaku. Posypać natką pietruszki podać z ulubionym makaronem.

## Składniki

- 30dag piersi z kurczaka
- 250g serka mascarpone
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2-3 spore pomidory najlepiej malinowe
- opcjonalnie
- 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego
- pół łyżeczki słodkiej papryki
- szczypta ostrej papryki
- wg uznania zioła prowansalskie
- sól, pieprz do smaku
- natka pietruszki
- olej do smażenia