



Пилешко Алфредо со брокули

Фичо ќе ни покаже како го подготвува неговиот омилен сос, во комбинација со пилешко, брокула и таљатели.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

Состојки:

- 1 пилешки стек
- таљатели
- 100 мл павлака за готвење
- 1 китка броколи
- 50 грама пармезан
- 2-3 чешниња лук
- 1 лажица путер
- малку масло
- сол и бибер
- Магдонос за декорација

Чекор 1

Брокулата поделете ја на помали парчиња.

Пилешкиот стек оставете го се издинста/запржи. Исецкајте го и лукот и младото кромидче.

Во Вок тавата ставете една лажица путер и малку масло, потоа додадете ги лукот и кромидчето.

Чекор 2

Во лонецот ставете ги таљателите да се варат, но не до крај, за да може да го впијат сосот.

Чекор 3

Пилешкото исечкајте го на коцки.

Во садот со лукот и кромидчето додадете ги парчињата брокула, потоа пилешкото, павлаката за готвење, сол и бибер.

На крај додадете ги таљателите.

Оставете да продинстаат за да се спојат вкусовите.

Чекор 4

Тргнете ги од рингла ,сервирајте во чинија и нарендајте пармезан.



Совет

Алфредо сосот е основа со која можете да ги комбинирате вашите омилени тестенини и додатоци по желба. Пробајте го и со 4 вида сирење!

Користени производи:



Тава за пржење



Вок Тава 26см.



Лонец

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk