



????????

наборы для приготовления еды · Новосибирск

инструкция из набора — распечатайте и готовьте по шагам

Горячее

Паста с курицей в сливочном соусе

Паста с курицей в нежном сливочном соусе — четыре порции за 20 минут.

Время готовки: **20 минут**

Порций: **4**

Вес набора (примерно): **~1 440 г**

Ккал на порцию: **520**

Тальятелле в сливочном соусе с курицей — четыре порции по ~400 г, вкусно, как в кафе, но готовится на обычной сковороде. Соус уже перемешан и отмерен, курица нарезана, осталось обжарить и соединить. Для семейного ужина, когда хочется себя побаловать, но не тратить на готовку полжизни.

Состав набора

- Паста тальятелле — 360 г
- Куриное филе (полосками) — 440 г
- Соус сливочный (готовый) — 440 г
- Лук репчатый — 120 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Сыр пармезан (тёртый, для подачи) — 50 г
- Специи в пакетике (итальянские травы) — 1 шт.
- Петрушка свежая — 20 г

Аллергены: молоко (сливочный соус, сыр), глютен (паста).

Как приготовить — по шагам

1. Доведите подсолённую воду для пасты до кипения.
2. Засыпьте пасту и варите по времени на упаковке (обычно 8–9 минут).
3. Пока паста варится, разогрейте сковороду с ложкой масла и обжарьте курицу с луком 6 минут до румяности.
4. Добавьте к курице сливочный соус и специи из маленького пакетика, прогрейте 2 минуты.
5. Слейте пасту, сохранив стакан воды от варки.
6. Соедините пасту с соусом, добавьте чуть воды от варки и перемешайте.
7. Подавайте сразу, посыпав пармезаном и петрушкой.

Совет: не отходите надолго от плиты и держите карточку перед глазами — не торопитесь, каждый шаг занимает пару минут. Готовое блюдо можно проверить на соль и досолить по вкусу.

Хранение и сроки

Храните при 2–6 °C и готовьте до даты на пакете. Пасту лучше съесть в день готовки — на второй день она теряет нежность.

Что уже сделано за вас

Все продукты вымыты, очищены, нарезаны и отмерены по пакетам; мясо и соусы — в вакууме. Специи лежат в маленьком пакетике. Из своего нужны только плита, кастрюля/сковорода, соль и вода.

Пошагово — коробки для готовки по Новосибирску

Доставка завтра, бесплатно от 1 500 ₽ · окно 2 часа

Вопросы по готовке: **+7 923 000-00-00**

poshagovo.ru · сделано в Новосибирске