



# Makaron Alfredo z chrupiącym kurczakiem

🕒 35–40 Min   

## Przygotowanie

- 1 Pokrój kurczaka na filety. Wlej 500 ml zimnej wody do jednej miski, a do drugiej wsyp Kotányi Panierkę Chrupiący Kurczak Pikantną.
- 2 Każdy kawałek kurczaka krótko zanurz w wodzie, a następnie obtocz w panierce Kotányi, lekko dociskając.
- 3 Rozgrzej olej na patelni do 165°C i smaż kurczaka przez 3–4 minuty z każdej strony, aż będzie złocisty i chrupiący. Przełóż na sitko, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.
- 4 W dużym garnku zagotuj osoloną wodę i ugotuj fettuccine al dente. Odlej około 200 ml wody z gotowania.
- 5 W osobnej patelni roztop masło, dodaj szalotkę i smaż 2 minuty, aż zmięknie. Dodaj czosnek i chwilę podsmaż. Wlej śmietanę i doprowadź do delikatnego wrzenia.
- 6 Zdejmij z ognia, wmieszaj ser i dopraw solą oraz pieprzem.
- 7 Dodaj makaron oraz około 100 ml odłożonej wody z gotowania. Postaw na małym ogniu i delikatnie wymieszaj, aż sos dokładnie pokryje makaron (w razie potrzeby dodaj więcej wody).
- 8 Kurczaka pokrój w paski. Podawaj makaron, posypany chrupiącym kurczakiem, startym parmezanem i świeżą natką pietruszki.

## Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

### Na kurczaka:

400 g	Filety z piersi kurczaka
1 szt	♦ Panierka Chrupiący Kurczak Pikantna z chili jalapeño
	Olej do smażenia

### Na makaron i sos Alfredo:

250 g	Makaron typu fettuccine
3 łyżki	Masło
1 szt	Cebula szalotka drobno posiekana
1 sz	Ząbek czosnku drobno posiekany
120 g	Śmietanka do gotowania
75 g	Starty ser (Parmesan, Grana Padano lub Emmental)
	Sól i pieprz do smaku

### Do dekoracji:

Świeża natka pietruszki  
Parmezan starty

