

## **Warszawska Kolej Dojazdowa**

<https://smakpolskiegodrobieu.pl/wyniki-konkursu/wolno-gotowana-piers-z-kurczaka-z-makaronem-spaghetti-z-kałamarnica-i-paprykowym-pesto>

---

**Wolno gotowana pierś z kurczaka z makaronem spaghetti z kałamarnicą i paprykowym pesto**

---

**WYRÓŻNIENIE**





**Składniki:**

- Pierś z kurczaka – 100g
- Spaghetti z kałamarnicą – 70g
- Kapary – 10g
- Papryka czerwona – 1 szt.
- Orzechy pini – 1 łyżka
- Parmezan – 10g
- Sok z połówki cytryny
- Sól, pieprz
- Oliwa z oliwek

**Sposób wykonania:**

Pierś z kurczaka przyprawić solą i pieprzem. Zapakować próżniowo i gotować w temperaturze 65°C przez około 45 minut. Następnie obsmażyć na rozgrzanej patelni. Makaron spaghetti ugotować al dente w lekko osolonej wodzie i wymieszać z kaparami i oliwą z oliwek. Paprykę czerwoną sparzyć we wrzątku przez około 1 minutę i wstawić do wody z lodem. Następnie obrać ze skóry i zmiksować razem z orzechami pini, parmezanem, sokiem z cytryny i oliwą z oliwek. Przyprawić solą i pieprzem.