



- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Budget, Pasta

KYCKLINGPASTA MED INDISKA DOFTER

Ingredienser ▮

250 g pasta tagliatelle
3 st kycklingfile
1 st paprika, röd
1 st purjolök
2 msk smör
1 tsk garam masala
1 tsk gurkmeja
1 tsk salt
1 dl grädde, matlagning
(*matlagning*yoghurt)

Gör så här ▮

1. Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen.
2. Kärna ur paprikan. Skär kycklingen och grönsakerna i strimlor.
3. Stek först kycklingen i smör i en stor stekpanna. Lägg i grönsakerna och låt dem fräsa med.
4. Krydda med garam masala, gurkmeja och salt. Rör i yoghurten.
5. Häll av vattnet på pastan och rör ihop den med kycklingen och grönsaksröran. Rör om så att allt blandas. Servera med en klick yoghurt.