






## Ingrediente

Penne - 200 de grame  
Piept de pui - 150 de grame  
Knorr Fix Carbonara - 1 plic  
Apa - 150 de mililitri  
Sunca - 100 de grame  
Castraveti verzi - 4 buc  
Branza EmmentalerSmantana - 150 de mililitri  
Patrunjel - 1 legatura  
Ulei de floarea soarelui

 70 de minute  4 portii  Mediu

## Mod de preparare



1. Gateste pennele al dente, in conformitate cu instructiunile de pe pachet.



2. Incinge uleiul intr-o tigaie si prajeste pieptul de pui taiat fasii.



3. Adauga la carne sunca si castravetele taiate in cuburi. Peste amestec se toarna 150 ml de apa.

4. Knorr Fix se amesteca bine cu smantana si se toarna in tigaie.

5. Se fierbe tot, se adauga pennele, se amesteca si apoi se toarna compozitia intr-un vas termorezistent. Presara branza rasa si coace timp de 20 de minute, la o temperatura de 180 de grade Celsius. Se serveste presarat cu patrunjel tocat.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>