

Макаронада ме котопуло



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** варка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячая закуска

Ингредиенты

Шаг 1. Отварить куриное филе, извлечь из кастрюли, измельчить руками на мелкие кусочки.

Шаг 2. В бульоне курицы отварить макароны.

Шаг 3. Смешать готовое куриное филе с макаронами, заправить блюдо фетой, тертым сыром гравера, оливковым маслом, орегано, измельченными грецкими орехами и сливочным маслом.

Подавать в горячем виде!

Приятного аппетита или кали сас орекси!