# Спагетти с курицей в сметанном соусе

На 100 грамм:
Калорийность: **181,76 ккал.**
Белки: **13,66 г.**
Жиры: **5,2 г.**
Углеводы: **18,55 г.**

*Страница рецепта:* https://www.yournutrition.ru/recipes/spagetti-s-kuricej-v-smetannom-souse/

**Ингредиенты:**
- филе куриное — 500–600 г
- макароны — 400 г
- соль — по вкусу
- перец — по вкусу
- масло растительное — опционально
- сыр — 100 г

*для соуса:*
- масло сливочное — 50 г
- горчица — 1 ст. л
- вино белое — 2 ст. л
- сметана густая — 1,5 стак
- яйца вареные — 2 шт
- зелень — по вкусу

**Приготовление:**
Филе нарезам на некрупные кусочки,посолив и поперчив обжариваем.
Регулярно перемешивая, пока они полностью не приготовятся.
Для соуса нам потребуется растопить сливочное масло и смешать его с.
Горчицей, белым вином, сметаной, тертыми яйцами и нарубленной зеленью.
Варим макароны как указано в инструкции, сливаем воду и смешиваем с филе полив соусом.
Подаем посыпав тертым сыром.