400 g suchego makaronu tagliatele (długie płaskie wstążki)
1 cebula przekrojona na ćwiartki
30 g masła
500 g świeżych kurek
1/2 łyżeczki soli ziołowej
200 wody
1 łyżka mąki
250 g śmietany kremówki (30%)
1 łyżka soku zcytryny
2 szczypty gałki muszkatołowej
1/2-3/4 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki pieprz

- makaron ugotować według przepisu na opakowaniu
- do naczynia miksującego włożyć cebulę, rozdrobnić - 3 s, obr. 5, zgarnąć na dno naczynia

- dodać masło, poddusić - 3 min, obr. 1, temp. Varoma
- dodać kurki i sól ziołową, dusić - 4 min, obroty soft, wsteczne, temp. 100 st.
- dodać wodę i mąkę, gotować 8 min, obr. soft, wsteczne, temp. 100 st.
- dodać śmietanę, sok z cytryny, przyprawy, podgrzać - 2 min., obr. soft, wsteczne, temp. 90 st.
- ewentualnie doprawić do smaku, podawać z makaronem

Uwagi:
- danie można posypać rozdrobnionym parmezanem lub litewskim serem Dżiugas (50 g sera rozdrobnić - 15 s, obr. 8), świeżo zmielonym pieprzem i posiekaną natką pietruszki
- zamiast świeżych kurek można użyć mrożonych (po uprzednim rozmrożeniu)
- jeśli zamiast mąki pszennej użyjemy mąki ryżowej to potrawa będzie bezglutenowa