



1  
Лук нарежьте соломкой. В сотейник добавьте столовую ложку растительного масла, обжарьте лук 30 секунд, добавьте бальзамический уксус, соевый соус, жидкий дым, сахар (1 чайная ложка), 50 мл воды и протушите на слабом нагреве 5-6 минут, периодически помешивая.



2  
Вскипятите воду, посолите. Добавьте спагетти, варите 7 минут, отбросьте на дуршлаг, сбрызните растительным маслом.



3  
Куриное филе нарежьте брусочками, помидоры черри разрежьте пополам, сыр натрите на терке.



4  
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжарьте куриное филе 2 минуты на сильном огне, добавьте тушеный лук, 1/2 стакана воды. Уменьшите огонь до среднего и протушите 2 минуты.



5  
В эту же сковороду добавьте спагетти, соус песто, пасту примерба, черри. Перемешайте и тушите 2 минуты на среднем огне.



6  
Подавайте спагетти, посыпав тертым сыром и украсив базиликом.