

# Makaron z kurczakiem i szpinakiem.

Autor: **Zazula1**Przepisów: **4** Ocena: **201**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- makaron, 25dkg.
- szpinak świeży, 50dkg
- filet z piersi kurczaka, 1szt
- serek topiony, 1szt
- ząbek czosnku,olej,sól,pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Makaron świderki /u mnie kokardki / ugotować,odcedzić.Pierś umyć,posolić,dodać ulubionych przypraw i zawinąć w folię aluminiową.U mnie ugotowana na parze ale można też pokroić w kostkę i usmażyć.
- 2 Łyżkę oleju rozgrzać,dodać rozgnieciony ząbek czosnku,chwilkę przesmażyć i dodać umyty szpinak,dusić pod przykryciem do zmięknięcia szpinaku a następnie dodajemy ,pokrojoną pierś,serek /nie miałam topionego,więc potarłam gouda / i wszystko dokładnie wymieszać do rozpuszczenia się sera.Dodać pieprz i ewentualnie dosolić.
- 3 Przepis zaczerpnęłam z opakowania świeżego szpinaku ale troszkę zmodyfikowałam go do swoich potrzeb.

## Twoje notatki do przepisu: