

Makaron z kurczakiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami



Autor: **4stronykuchni**
Przepisów: **18** Ocena: **232**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 200 g makaronu z suszonymi pomidorami (może być także zwykły do spaghetti)
- 1 opakowanie świeżego szpinaku
- 6 suszonych pomidorów
- 1 podwójna pierś z kurczaka
- □ śmietany 30%
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 2 łyżeczki granulowanego czosnku
- 2 łyżeczki pieprzu ziołowego

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować według opisu na opakowaniu.
- 2 Pierś z kurczaka umyć i pokroić w kostkę, następnie przyprawić granulowanym czosnkiem, solą, pieprzem ziołowym i zwykłym. Po przyprawieniu, pierś wrzucamy na patelnię i smażymy. Gdy jest już gotowa wyjmujemy na ręcznik papierowy aby odsączyć tłuszcz.
- 3 Na patelnię wlewamy niewielką ilość oleju i przeciskam przez praskę czosnek, następnie dodajemy szpinak (możemy zrobić to garściami w odstępach czasu, cała paczka nie zmieści nam się od razu na patelnię), czekamy aż szpinak się zmniejszy i dodajemy suszone pomidory pokrojone w kostkę.
- 4 Do szpinaku z pomidorami dodajemy pierś z kurczaka, następnie zalewamy śmietaną i chwilę gotujemy.
- 5 Do całości dodajemy makaron, doprawiamy solą, pieprzem i granulowanym czosnkiem do smaku – wszystko dokładnie mieszamy.

Twoje notatki do przepisu: