

# Penne z kurczakiem i szpinakiem



Autor: **fresh**  
Przepisów: 8 Ocena: 75

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 500 ml śmietanki 30% może być 18% słodka
- podwójna pierś z kurczaka
- pół opakowania szpinaku
- opakowanie makaronu penne
- 25 dag pieczarek
- 1 cebula
- 1 kostka rosołowa
- 1 łyżka masła
- sól i pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Nastawiamy wodę na makaron i szpinak (2 osobne garnki) solimy i gotujemy makaron według zaleceń producenta szpinak również według tego co pisze na opakowaniu z reguły jest to ok 15 min. w między czasie gdy woda jest wstawiona na makaron i szpinak przygotowujemy nasze składniki na nasz sos.  
Filet z kurczaka opłukać pod bieżącą wodą i pokroić w kostkę.  
Cebulę pokroić w kostkę.  
Pieczarki umyć i pokroić w cienkie plasterki.
- 2 Potrzebne będą nam dwie patelnie obie rozgrzewamy na palniku z masłem na jedną z nich dajemy kostkę rosołową, gdy się rozpuści wrzucamy fileta z kurczaka i smażyjemy. Na drugiej patelni smażyjemy cebulę na złoty kolor, a następnie dodajemy do niej pieczarki uprzednio pokrojone, smażyjemy do momentu ,aż woda z naszych pieczarek odparuje Następnie dodajemy podsmażony filet. Podsmażamy razem przez 1 min. A następnie dodajemy szpinak( ugotowany i odcedzony) oraz śmietanę. Ogrzewamy na małym ogniu doprawiając do smaku solą i pieprzem.  
Sos powinien być gęstej kremowej konsystencji.
- 3 W kolejnym etapie należy połączyć makaron z sosem najlepiej zrobić to w wysokim naczyniu. Dobrze wymieszać, można podawać. Życzę smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: