

# Penne z sosem szpinakowym i kurczakiem



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2383** Ocena: **52916**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2 filety z kurczaka
- 1/2 kostki bulionowej warzywnej
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 250 g świeżego szpinaku
- 1 łyżka masła czosnkowego
- 2 łyżki śmietany
- 2 łyżki tartego żółtego sera
- Sól i pieprz
- Cukier
- Makaron penne

## Sposób przygotowania:

- 1 Z połowy kostki warzywnej i odrobiny oliwy sporządzić marynatę, natrzeć nią filety z kurczaka, owinąć folią spożywczą i włożyć do lodówki na godzinę. W tym czasie przygotować sos i makaron.

Szpinak opłukać, osączyć, drobno pokroić. Smażyć na maśle czosnkowym 5 min. Dolać szklanekę wody, doprawić odrobiną soli, pieprzu i cukru. Gotować 15 min. Dodać śmietanę, oraz starty ser. Zagotować.

Penne ugotować w dużej ilości osolonej wody, osączyć.

Filety z kurczaka wyjąć z lodówki i usmażyć na suchej patelni do grillowania.

## Twoje notatki do przepisu: