

Penne ze szpinakiem i kurczakiem



Autor: **Kurka_domowa**
Przepisów: 126 Ocena: 4965

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka
- 40 deko świeżego szpinaku
- opakowanie makaronu penne
- 3-4 ząbki czosnku
- łyżka masła
- duży kubek śmietany 12%
- sól, pieprz, przyprawa do kurczaka
- 1 łyżka oleju
- parmezan do posypania gotowego dania

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka kroimy w kostkę, zasypujemy pieprzem, solą i przyprawą do kurczaka, mieszamy i wstawiamy do lodówki na pół godzinki. Szpinak obieramy z ogonków, myjemy i siekamy. Czosnek przeciskamy przez praskę. Na patelni roztapiamy masło, przesmażamy krótko czosnek, dodajemy szpinak i smażymy do chwili, aż straci swoją objętość. Doprawiamy pieprzem i solą.
- 2 Na drugiej patelni rozgrzewamy olej i smażymy kurczaka, dodajemy szpinak i mieszamy. Stopniowo dodajemy śmietanę i mieszamy. Sos gotujemy przez jakieś 10 minut, w razie potrzeby doprawiamy. Ugotowany w międzyczasie makaron odcedzamy i wrzucamy do gotowego sosu. Mieszamy i układamy na talerze, posypujemy parmezanem.

Twoje notatki do przepisu: