

Makaron z kurczakiem i szpinakiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

pierś z kurczaka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
śmietana 36%	1 szklanka
szpinak świeży	250 gramów
pomidory suszone Smak (pokrojone)	3 łyżki
bazylia świeża	1 pęczek
ser twardy	starty 1/2 szklanki
makaron	200 gramów

Do smaku:

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Przyprawa do dań z makaronu i kuchni włoskiej Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie al dente.

Przygotować składniki. Kurczaka i suszone pomidory pokroić w paski, cebulę w kostkę, czosnek i bazylię posiekać.

Na patelni rozgrzać tłuszcz i przełożyć kurczaka. Smażyć na złoty kolor, w trakcie dodając cebulę i czosnek. Po około 5 minutach zalać składniki śmietanką, dodać szpinak, suszone pomidory i całość dokładnie wymieszać. Doprawić do smaku.

Dodać ugotowany makaron, pomidory, bazylię, starty ser i ponownie wymieszać. Doprawić do smaku.

Podawać w misce, posypując pozostałym serem. Udekorować bazylią.