

Pappardelle z kurczakiem i szpinakiem



MAGDUŚ83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 kg
olej	do smażenia
czosnek	1 ząbek
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
makaron świderki	1 opakowanie
śmietana kremówka	200 ml
szpinak świeży	2 garście

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W osolonym wrzątku gotujemy makaron al dente i odcedzamy. Pierś kurczaka myjemy i osuszamy. Mięso kroimy w paseczki i przyprawiamy solą oraz mielonym czarnym pieprzem do smaku. Na rozgrzanym oleju podsmażamy mięso, gdy się ładnie zarumieni dodajemy obrany i przeciśnięty przez praskę czosnek oraz umyty i osuszony oraz pozbawiony łodyżek szpinak. Smażymy jeszcze chwilę i dodajemy śmietanę kremówkę, dusimy aż się zredukuje i osiągnie konsystencję sosu. Polewamy makaron