

Pierś z kurczaka ze szpinakiem



SATINE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka podwójna lub dwie pojedyncze	2 sztuki
szpinak siekany mrożony lub świeży	1 opakowanie
czosnek	3 ząbki
ser gorgonzola	30 dkg
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi kroimy na małe kawałki, obsypujemy przyprawą. Szpinak wrzucamy na patelnię, dodajemy czosnek smażymy. Następnie dodajemy ser gorgonzola, podsmażamy aż się rozpuści i zgęstnieje nadając szpinakowi konsystencje szpinakowego sosu.