

Zielona impresja Buni :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 pierś z kurczaka

szczypta kurkumy

1/2 szklanki rozmrożonego mielonego szpinaku

1/2 szklanki pokrojonej natki pietruszki

1/3 szklanki słodkiej śmietanki

sól

1 łyżka masła

bulion drobiowy

1 kostka

wasabi

3 łyżeczki

olej z pestek winogron

1 łyżka

makaron ryżowy

2 porcje ("tagliatelle")

serek topiony

2 łyżki (kremowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzać olej i masło i smażyć na rumiano posoloną pierś kurczaka (pokrojoną w paseczki).Rumiana zdjąć z patelni i zawinąć w folię aluminiową by nie ostygła .
Na patelnię włożyć szpinak , wsypać pietruszkę (odłożyć 2 łyżki), dodać serek i śmietankę .Wymieszać . Doprawić do smaku chrzanem Wasabi. Odcedzony makaron włożyć ponownie do garnka w którym się gotował .Wlać sos. Wymieszać. Przykryć i zostawić na 5 minut by wchłonął sos. Wyłożyć na półmisek .Posypać kurczakiem, kawiozem z alg i resztą natki pietruszki.