

Makaron z serem pleśniowym



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

40dag makaronu wstążki,

20 dag filetów z piersi kurczaka

15 dag świeżego szpinaku

2 ząbki czosnku dymka

gałka muskatołowa

sól i pieprz

oliwa

ser pleśniowy

15 dag (niebieski)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonym wrzątku ze szczyptą kurkumy. Odcedzić.

Kurczaka pokroić w kostkę. Szpinak umyć osuszyć, czosnek i dymkę obrać pokroić na plasterki. Oliwę rozgrzać na patelni, zeszklić dymkę i czosnek, dodać kurczaka i podsmażyć.

Dodać szpinak oprószyć solą, pieprzem i gałka muskatołową. Dusić 5-6 minut. Dodać pomidorki koktajlowe i pokruszony ser, wymieszać, chwile podsmażyć. Przyprawić do smaku i podawać z makaronem.