

Makaron penne z kurczakiem, cukinią i szpinakiem



ASIATOK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	300-400 g (pełnoziarnisty)
cebula	1 szt
cukinia	1 szt (mała)
szpinak świeży	100 g
pierś z kurczaka	1 szt (podwójna)
sól i pieprz	do smaku
oregano	1 łyżeczka
przyprawa do potraw Kucharek	do smaku
olej do smażenia	
czosnek	2-3 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

makaron ugotuj w/g przepisu na opakowaniu- odcedź- odstaw.

Kurczaka pokrój w kostkę- przypraw Kucharkiem.

Na patelni rozgrzej olej- podsmaż pokrojoną cebulę (do zeszklenia). Dodaj pokrojony czosnek i kurczaka- podsmażaj, aż kurczak będzie złocisty.

Następnie dodaj pokrojoną w półplasterki cukinię i dalej smaż, aż cukinia zmięknie.

Dodaj szpinak- przyprawy i chwile razem podsmaż.

Dodaj makaron- wymieszaj- podgrzej na patelni.

Smacznego.