

ANIA STARMACH

Makaron z kurczakiem i szpinakiem

Co kupić?

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 1 ząbek czosnku
- 20g tartego parmezanu
- 300g dowolnego makaronu
- 500g szpinaku
- 150ml śmietanki kremówki (najlepiej z 30% zawartością tłuszczu)
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Piersi kurczaka umyj, osusz, pokrój w cienkie paseczki, obsyp solą i pieprzem.
2. Na patelnię grillową wlej odrobinę oliwy z oliwek, wrzuć mięso. Jeżeli nie masz patelni grillowej, użyj zwykłej. Kawałki kurczaka grilluj przez kilka minut, aż nabiorą ładnego koloru. Następnie przełóż mięso do miseczki.
3. Na patelnię wlej łyżkę oliwy z oliwek, dodaj posiekany czosnek i szpinak. Całość smaż przez 2 minuty, stale mieszając.
4. Do szpinaku dodaj śmietanę i mięso z kurczaka. Sos gotuj przez kilka minut. Dopraw do smaku.
5. Makaron ugotuj al dente, podawaj z sosem (ja zawsze wrzucam makaron na patelnię i dokładnie mieszam).
6. Makaron podawaj z parmezanem.