

Makaron ze szpinakiem



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 3 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- makaron penne - 200g
- filet z kurczaka - 200g
- szpinak - 200g
- ser feta - 100g
- musztarda - 2 łyżki
- zioła prowansalskie - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- kwaśna śmietana - 2 łyżki
- parmezan - 50g
- czosnek - 1 ząbek
- sól , pieprz

Opis przygotowania:

Makaron gotujemy al dente zgodnie z przepisem na opakowaniu. Kurczaka oczyszczamy i kroimy na drobne kawałki. Marynujemy w musztardzie i ziołach prowansalskich przez około pół godziny w lodówce. Szpinak (może być mrożony) podsmażamy na patelni z rozdrobnionym czosnkiem i śmietaną. Kurczaka również podsmażamy na osobnej patelni i dodajemy do szpinaku. Cały sos podgrzewamy przez kilka minut, na koniec przyprawiamy solą i pieprzem. Rozdrobnioną fetę dodajemy do sosu i podsmażamy przez chwilę. Sos układamy na makaron i posypujemy startym parmezanem. Możemy również makaron wymieszać z sosem i podawać danie w ten sposób.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!