



Makaron fusilli z kurczakiem

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron fusilli - 250 gramów
- pierś z kurczaka - 300 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- szpinak świeży - 300 gramów
- pomidor - 1 sztuka
- parmezan - 50 gramów
- oliwa z oliwek - 15 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron.
2. Pokrój pierś z kurczaka w paski i zamarynuj w przyprawie Knorr na 15 minut.
3. Na rozgrzanej patelni z oliwą z oliwek smaż cebulę pokrojoną w kostkę, po czym dodaj kurczaka i smaż, aż będzie złocisty.
4. Przełóż do żaroodpornego naczynia makaron, kurczaka, świeży umyty szpinak, pokrojonego pomidora i wymieszaj wszystko.
5. Polej oliwą z oliwek, posyp startym parmezanem i piecz w piekarniku przez 20 minut w 180 °C. Podawaj na gorąco.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl