



przepisy.pl

Makaron penne ze szpinakiem i kurczakiem



Składniki:

- makaron gryczany - 160 gramów
- pierś z kurczaka - 280 gramów
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- szpinak świeży - 300 gramów
- bazylia świeża - 2 garść
- Naturalnie Smaczne Do kurczaka w sosie śmietanowo-ziolowym Knorr** - 4 łyżki

do przygotowania sosu:

- śmietana 12% - 120 gramów
- woda - 120 gramów

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



25 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokroić w drobne paski, a następnie usmażyć na oliwie.
2. Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu. Dodać do niego mięso, lekko podgrzewając.
3. Przygotować sos Knorr poprzez wymieszanie sosu ze śmietaną i wodą. Sos dodać do makaronu i mięsa. Całość wymieszać.
4. Na koniec dodać szpinak do pozostałych składników na patelni i całość chwilę podgrzewać, dokładnie mieszając. Gotową potrawę na talerzu można przyozdobić listkami świeżej bazylii.

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