



przepisy.pl

MAKARON PENNE ZE SZPINAKIEM

 30 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- opakowanie mrożonego szpinaku (450) - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- serek topiony śmietankowy - 1 opakowanie
- czosnek-ząbki - 2 sztuki
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- śmietana lub jogurt naturalny - 3 łyżki
- makaron typu Penne - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- ser pleśniowy typu camembert - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. 1. Szpinak rozmrozić i udusić na maśle 2. Następnie dodać serek topiony i pokrojony w kostkę ser pleśniowy 3. Mieszając, dodawać rozgnieciony czosnek 4. Zaprawić wszystko śmietaną lub jogurtem i mieszać.

2. Pierś z kurczaka pokroić w kostkę, delikatnie oprószyć solą i pieprzem i podsmażyć na patelni. Następnie dodać ją do uduszonego szpinaku i przyprawić solą i pieprzem wedle uznania. Ugotować makaron Penne. Makaron polewamy sosem i podajemy na gorąco! OSTRZEGAM, ŻE TO DANIE UZALEŻNIA ;)

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