



przepisy.pl

## Makaron z kurczakiem i szpinakiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Sos pieczarkowy Knorr** - 1 opakowanie
- makaron Rigatoni - 500 gramów
- woda - 200 mililitrów
- pieczarki - 250 gramów
- starty ser żółty - 50 gramów
- świeży szpinak - 250 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- oliwa - 40 mililitrów
- mleko - 200 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj według wskazówek na opakowaniu. Powinien być al dente.
2. Mięso pokrój w paski, pieczarki w plastry, a czosnek i cebulę posiekaj.
3. Na dużej i szerokiej patelni podsmaż cebulę, czosnek i pieczarki. Gdy się zrumienią, dodaj mięso.
4. Sos pieczarkowy Knorr wymieszaj z 200 ml wody i mlekiem. Wlej na patelnię.
5. Zagotuj sos i dodaj świeże listki oczyszczonego szpinaku, makaron oraz ser żółty. Wszystko dokładnie wymieszaj i zagotuj. Natychmiast podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)