



przepisy.pl

Makaron ze szpinakiem



Składniki:

- makaron razowy - 500 gramów
- szpinak mrożony w liściach - 500 gramów
- ser rokopól - 200 gramów
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- wytrawne wino białe - 50 mililitrów
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- ser gruyere - 100 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 3 łyżki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Makaron wrzucić do wrzącej wody i gotować ok 6 min. Odcedzić.
2. Szpinak wrzucić na patelnię i dusić do rozmrożenia. Dodać ser rokopól, śmietanę, wino i kostkę czosnkową i dusić jeszcze kilka minut. Przebrać sos do makaronu i wymieszać.
3. Kurczaka pokroić w paski, natrzeć przypraw i usmażyć na złoto. Podawać na makaronie. Danie posypać obficie tartym serem gruyere.

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