



przepisy.pl

Piersi z kurczaka ze szpinakiem



Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- ser topiony śmietankowy - 100 gramów
- śmietana - 200 gramów
- mrożony szpinak - 450 gramów

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w kostkę i przesmaż, dodaj posiekany czosnek i cebulę, przesmaż razem.
2. Wlej śmietanę i dodaj kostkę Rosół z kury Knorr, aby danie nabrało wyrazistego, pełnego smaku. Wrzuć odcisnięty szpinak.
3. Dodawaj po kawałku sera topionego, podgrzewaj, aż się rozpuści. Podawaj z makaronem.

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