



## Rurki ze szpinakiem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- makaron rurki - 200 gramów
- pierś z kurczaka - 200 gramów
- Fix Rurki z kurczakiem w sosie pieczarkowym Knorr - 1 opakowanie**
- woda - 150 mililitrów
- szpinak (świeży lub mrożony) - 150 gramów
- ser mozzarella - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- śmietana - 150 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta
- olej do smażenia

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

### Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente według instrukcji na opakowaniu.
2. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż pierś z kurczaka pokrojoną w paski. Po chwili smażenia dodaj posiekany czosnek i cebulę.
3. Gdy wszystkie składniki będą rumiane, wlej na patelnię 150 ml wody.
4. Fix Knorr wymieszaj ze śmietanką i również wlej na patelnię.
5. Szpinak dokładnie umyj, porwij na mniejsze kawałki i wrzuć do sosu.
6. Dodaj makaron. Całość duś, aż wszystkie składniki się połączą i sos lekko zgęstnieje. Na wierzchu połóż kawałki mozzarelli i całość oprósz świeżo mielonym pieprzem. Podawaj natychmiast.

---

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)