



Szpinakowy mix

przepisy.pl



Składniki:

- pomidor
- papryka czerwona
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- makaron świderki - 1.5 szklanek
- olej rzepakowy - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 2 opakowania

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

30 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Makaron gotujemy do miękkości w lekko osolonej wodzie, hartujemy, odcedzamy. Pierś z kurczaka czyszcimy, kroimy w cieniutkie paseczki o długości około 1,5 cm. Smażymy na rumiano na rozgrzanym oleju. Doprawiamy przyprawą do mięs, studzimy.
2. Liście szpinaku dokładnie płuczemy, osuszamy z nadmiaru wody. Dodajemy pomidora umytego i pokrojonego w średniej wielkości paski oraz ugotowany makaron. Zalewamy sosem winegret, przygotowanym zgodnie z przepisem na opakowaniu, dokładnie mieszamy.
3. Na warzywach układamy usmażone paseczki kurczaka. Dekorujemy serduszkami wyciętymi z czerwonej papryki.

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