

MAKARON Z KURCZAKIEM I SZPINAKIEM

Składniki

2 - 3 porcje

- 2 porcje makaronu np. tagliatelle lub inny
- 1 pojedynczy filet kurczaka
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka oliwy
- 1 łyżka masła
- 1/3 łyżeczki kurkumy
- garść szpinaku (ok. 50 g)
- 125 ml śmietanki 18% (do zup i sosów, w kartoniku)
- ser do posypania np. grana padano

Przygotowanie

- Makaron gotować w solonej wodzie al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
- Kurczaka pokroić w kosteczkę, doprawić solą, pieprzem i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Obtoczyć w oliwie.
- Na dużej patelni rozgrzać masło i obsmażyć kurczaka. Pod koniec dodać kurkumę i wymieszać.
- Wlać śmietankę i zagotować. Włożyć szpinak i zanurzyć go w sosie. Co chwilę mieszając gotować przez ok. 1 minutę.
- Na patelnię włożyć odcedzony makaron i wymieszać z sosem, podgrzać, następnie odstawić z ognia.
- Podawać z tartym serem, w razie potrzeby doprawić solą i pieprzem.