

Makaron

data aktualizacji: 2021.02.25 autor: Redakcja



Składniki

- 250 g makaronu tagliatelle
- 2 filety z kurczaka
- 100 g świeżego szpinaku
- 2 łyżki suszonych pomidorów

- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- sól i pieprz do smaku
- 60 ml śmietanki kremówki

Wykonanie

Makaron ugotować według instrukcji na opakowaniu.

Filet z kurczaka pokroić w plastry, dodać słodką paprykę, sól i pieprz.

Mięso przełożyć na patelnię, zalać szklanką wody i dusić około 15 minut.

Następnie dodać szpinak, suszone pomidory i dusić razem około 10 minut.

Na koniec wlać śmietankę i gotować chwilę, po czym dodać makaron i wymieszać.

Smacznego

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/37910-makaron>