

Kurczak ze szpinakiem

Autor: **asam**Przepisów: **8** Ocena: **128**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mięso z kurczaka bez kości, 1-2 kg
- czosnek, 4 ząbki
- świeży szpinak, 3-4 paczki
- ser mozzarella 8% tłuszczu lub mniej, 1/2 małego opakowania

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z kurki rozdrobnić na niezbyt małe kawałki (około 6-8 cm) podsmażyć. Najlepiej bez tłuszczu na specjalnej patelni lub z odrobinką oleju.
- 2 Szpinak posiekać na małe kawałki, dodać do mięsa i dusić aż kurczak będzie okej.
- 3 Czosnek obrać z łusek, pokroić w plasterki i dodać do kurczaczka ze szpinaczkiem. Poddusić krociutko. Zakończyć gotowanie
- 4 Na koniec ser mozzarella pokroić (w miarę możliwości) na kawałki, lub rozdzielić rękami i dodać do reszty.
- 5 Jeśli zostanie na patelni woda ze szpinaku w niewielkiej ilości to należy się nie przejmować, gdyż ser się rozpuści i będzie pyszny sos.
- 6 Całość doprawić solą i pieprzem dopiero po ukończeniu gotowania, gdyż ser jest słony.
- 7 Podawać z kaszą jaką lubimy, ryżem bądź ziemniakami. Jako dodatek nie trzeba dodawać już nic, bo smakuje wybornie.

Twoje notatki do przepisu: