

Pierś z kurczaka w sosie szpinakowym



Autor: **evanion**
Przepisów: **30** Ocena: **218**



3-4 os.



30 min



średnie przystępne

Składniki:

- pierś z kurczaka, podwójna
- szpinak, 450g
- czosnek, 3 ząbki
- cebula, 1/4
- Śmietana 30%
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Szpinak wrzucamy do garnka i rozmrażamy na małym ogniu, następnie siekamy cebule i czosnek i gdy szpinak jest rozmrożony dorzucamy je do niego. Gotujemy chwilę, można dolać odrobinę oleju.
- 2 Gdy cebula w szpinaku zmięknie wlewamy śmietanę, mieszamy i zagotowujemy, dodajemy sól i pieprz do smaku.
- 3 Pierś z kurczaka kroimy na małe kawałki i zasmażamy do koloru białego na patelni.
- 4 Kurczaka wrzucamy do naczynia żaroodpornego i zalewamy szpinakiem. Wstawiamy do piekarnika na 15 minut. Gotowe:)

Twoje notatki do przepisu: