

Těstoviny se špenátem a kuřecím masem

Jan Kříž

Ingredience:

- porce těstovin (nejvhodnější jsou těstoviny tagliatelle)
- listový špenát
- 200 g kuřecích prs
- 1 kelímek 12% smetany na vaření
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 čtvereček taveného sýra (není nutný)
- kousek sýru Niva
- sůl
- pepř

Postup:

Na másle a s trochou oleje osmažíme kuřecí kostky (osolené opepřené), přidáme nakrájenou cibuli, až cibule zežloutne, přidáme špenát, poté česnek. Zalejeme 12% smetanou na vaření. Podle chuti přidáme čtvereček taveného sýra nebo kousek nivy. Vzniklou směs podáváme s Al dente připravenými těstovinami.

