

Kurczak z mozzarella i szpinakiem



Opis wskazówki

smaczne i zdrowe :)

Kurczak ze szpinakiem i mozzarella. Świeży szpinak sparzamy gotującą wodą, odcedzamy i smażymy na maśle dodajemy cztery ząbki czosnku Przyciśnięte przez praskę dodajemy soli i pieprzu na drugiej patelni smażymy na oliwie pokrojone w kostkę piersi kurczaka przyprawiamy słodką papryką przyprawa do kurczaka solą i pieprzem i troszke curry można też doprawić warzywkiem jak kurczak się podsmażyć dodajemy cebule którą wcześniej pokroiliśmy w kosteczkę smażymy, tak przygotowany podsmażony kurczak łączymy razem z podsmażonym na maśle szpinakiem dusimy po czym dodajemy małą śmietanę 18% na wierzch kładziemy duże plastry mozzarelli w przyprawach przykrywamy pokrywką i chwilę dusimy. Podajemy z ryżem albo ugotowany makaronem. Smacznego