



Filet z kurczaka ze szpinakiem i kurkumą

 smacziwka.pl

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 2 porcje

Składniki:

filet z kurczaka - 200 g
szpinak świeży - 1 pęczek
orzechy włoskie - 1 garść

kurkuma - szczypta
olej rzepakowy - kilka kropel
sól + pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet z kurczaka pokroić w średniej wielkości kostkę, doprawić solą i pieprzem. Wrzucić na rozgrzany olej rzepakowy i smażyć do lekkiego zarumienienia (około 2 minuty z każdej strony).

Dodać kurkumę i następnie szpinak, smażyć chwilę – do momentu zwiędnięcia warzywa. Na końcu posypać posiekanymi orzechami włoskimi i wymieszać.