Makaron z kurczakiem, cukinią i szpinakiem :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Makaron razowy - 40 g
Pierś z kurczaka - 100 g
Szpinak świeży - 1 garść
Cebula mała - 1 szt.
Czosnek - 2 ząbek
Cukinia - 1/2 szt.
Olej rzepakowy - 1 łyżka
Przyprawy: sól, pieprz cayenne, curry, papryka słodka, bazylia, oregano - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotuj ale dente w lekko osolonej wodzie.

KROK 2: Na rozgrzanym oleju podsmaż posiekany czosnek i cebulę. Następnie dodaj pokrojoną w kostkę pierś z kurczaka, cukinię. Podlej odrobiną wody. Duś ok. 10 minut.

KROK 3: Dodaj szpinak. Duś kolejne 10 minut.

KROK 4: Przypraw, dodaj ugotowany makaron i dokładnie wymieszaj.
Smacznego