

Špagety se špenátem a kuřecím masem

- 200 g Listového špenátu
- 1 Menší kuřecí prso
- 100 ml Smetany na vaření
- 1 Menší cibule
- 1 Stroužek česneku
- Pepř
- Sůl
- Olej
- Špagety

Počet osob: 1

Doba přípravy: cca 20 minut

Postup: Do osolené vroucí vody vložíme špagety a necháme vařit přibližně 6-8 minut, podle typu špaget a doporučení výrobce. Rozehřejeme pánev s kapkou libovolného oleje. Cibuli nakrájíme nadrobno, kuřecí prso na středně velké kostičky. Do rozehřáté pánve dáme cibuli a necháme zesklivatět, pak přidáme kuřecí maso a orestujeme, poté přidáme listový špenát a pod pokličkou necháme na mírném ohni přibližně 3 minuty. Poté přilejeme smetanu, přidáme prolisovaný česnek, dosolíme, dopepříme. Necháme probublat, následně odstavíme z plamene a necháme pod pokličkou ještě minutu, poté můžeme servírovat.

