

Zapečené těstoviny s kuřecím masem a špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- kuřecí prsa 4 ks
- tavený sýr 3 ks
- těstoviny 1 balíček
- mražený špenát 1 balíček
- smetana na vaření 250 ml
- česnek 4 stroužek
- olivový olej 5 lžíce
- tvrdý sýr 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi osmahneme na kostky nakrájené kuřecí maso. Až se maso zatáhne, vložíme ho do zapékací misky s kapkou oleje.

Potom do pánve vložíme špenát s rozmačkaným česnekem a krátce podusíme. Přidáme trojúhelníčky taveného sýru a smetanu. Směs osolíme a povaříme, dokud se sýr nerozpustí. Poté do směsi vmícháme již osmažené kuřecí maso.

Těstoviny uvaříme v osolené vodě podle návodu na obalu.

Zapékací misku vymažeme olivovým olejem a vložíme do ní uvařené těstoviny a zalijeme směsí z pánve. Posypeme tvrdým sýrem a zapékáme cca 20 minut při 200 °C.

Zapečené těstoviny s kuřecím masem a špenátem podáváme jako hlavní chod.