



04 TAGLIATELLE S KUŘECÍM MASEM A ŠPENÁTEM

- 250 g tagliatelle čerstvé
- 2 stroužky česneku
- 125 g listového baby špenátu
- 200 g kuřecích prsou
- 200 g 33% smetany
- 1 šalotka
- parmezán
- sůl, pepř

Šalotku a česnek nakrájíme na drobno. Kuřecí prsa nakrájíme na menší kousky. Do pánve dáme olivový olej a necháme šalotku zesklivatět, přidáme kuřecí prsa, která zarestujeme a následně přidáme česnek. Vše společně opékáme. Přidáme špenát, který lehce podusíme. Výslednou směs zalijeme smetanou a dochutíme solí a pepřem. Celou směs necháme lehce zhoustnout. Čerstvou pastu si uvaříme v osolené vodě 2-3 minuty do al dente. Uvařené těstoviny smícháme s omáčkou a podáváme s nastrohaným parmezánem.

Pro přípravu využijte hrnec na těstoviny a pánev Mediterraneo.

