



JERNEJ KITCHEN

TESTENINE S PIŠČANCEM IN SPINAČO

Prpravljeno v manj kot 30 minutah, slastno kosilo.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT

TESTENINE S PIŠČANCEM IN SPINAČO

250 g piščančjih prsi

2 žlici olivnega olja

150 g šampinjonov

5 suhih paradižnikov

2 stroka česna

sveže mlet poper

1 vejica svežega origana, 1 vejica
svežega timijana

120 g sladke smetane

30 g sveže nastrganega parmezana
ali manchego sira

2 pesti sveže špinače

1 čajna žlička limoninega soka

170 g poljubnih testenin

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

Kuhinjski nož

Kuhinjska deska

Kuhalnica

Cedilo

Srednje velika kozica

Globoka ponev

OMAKA

Piščančje prsi narežemo na manjše kocke, približno 1x1 cm, solimo in popramo. Šampinjone in posušen paradižnik narežemo na tanke rezine, česen sesekljamo.

OMAKA

Večjo, globoko ponev postavimo na močan ogenj. Dodamo olivno olje in piščanca. Pražimo 5 minut, da postane piščanec zlato rjave barve. Dodamo šampinjone, sesekljan česen in rezine posušenega paradižnika in mlet črni poper. Kuhamo 5 minut, redno premešamo.

TESTENINE

Lonec s soljeno vodo pristavimo na močan ogenj, ko zavre, dodamo testenine. Kuhamo po navodilih iz embalaže.

OMAKA

Origano in timijan drobno sesekljamo in dodamo k piščancu ter zelenjavi. Ogenj zmanjšamo, dodamo sladko smetano, dobro premešamo in odstavimo z ognja.

POSTREŽEMO

Testenine odcedimo, a prihranimo približno 2 dl vode, v kateri so se kuhale testenine.

Sveže nastrgan parmezan dodamo k piščancu, dodamo prihranjeno vodo in zelo dobro premešamo. Dodamo testenine, mlado špinačo in limonin sok, premešamo, solimo po okusu in postrežemo. Dober tek.