



## 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

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.