

# Rurki ze szpinakiem

## Kremowe rurki ze szpinakiem i kurczakiem

Odkryj naszą przepyszną propozycję na **kremowe rurki ze szpinakiem i kurczakiem**. To danie, które zachwyca prostotą przygotowania i bogactwem smaków. Makaron penne ugotowany *al dente* spotyka się z soczystymi kawałkami kurczaka, otulonymi aksamitnym sosem ze świeżym szpinakiem. Całość dopełnia duet serów – włoska mozzarella i grecka feta, które pod wpływem ciepła tworzą niebiańsko kremową konsystencję.

### Dla kogo?

Rurki ze szpinakiem to doskonała propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają kremowy [sos](#) i miękkie kawałki kurczaka, a dorośli docenią harmonię smaków i aromatów. To także świetna opcja dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki.

### Na jaką okazję?

Przygotowanie tego dania zajmuje zaledwie 30 minut, co czyni je idealnym wyborem na codzienny obiad w środku tygodnia. Równie dobrze sprawdzi się jako romantyczna kolacja we dwoje – wystarczy dodać kieliszek schłodzonego białego wina, by stworzyć wyjątkowy nastrój.

### Czy wiesz, że...

Szpinak dodany do gorącego sosu zachowuje więcej wartości odżywczych niż długo gotowany. Pod wpływem ciepła liście delikatnie miękną, zachowując swój soczysty charakter i intensywny kolor, który nadaje potrawie apetyczny wygląd.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz eksperymentować z rodzajem mięsa – zamiast kurczaka świetnie sprawdzi się filet z indyka lub delikatny comber z królika. Dla wersji wegetariańskiej zastąp mięso podsmażonymi pieczarkami lub kostkami bakłażana.