



PASTA AR SPINĀTIEM NO HUGO





Zaļajai ceturtdienai par godu, pasta ar spinātiem un vistu!

Pasta vai makaroni noderēs jebkādas formas, vienīgi raugos lai tie būtu no cieto kviešu miltiem (no Semolina, kā to dēvē itāļi, un lietojot ikdienas, tie nerada lieka svara problēmas).

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)



400 grami makaronu (man bija bantītes)
300 grami svaigu spinātu (var būt arī saldēti spināti)
300 grami vistas krūtiņas
Lielāka ķiploka daiviņa
Sāls, malti melnie pipari
150 ml saldā krējuma

Pieeja:

Novāriet makaronus lielā daudzumā sālsūdens.

Kamēr makaroni gatavojas, jums ir laiks pagatavot mērci:

Strēmelītēs sagrieztu vistas krūtiņu apcepiet karstā eļļā. Bagātiniet ar sāli un pipariem. Pievienojiet spinātus un pasautējiet. Pievienojiet saspiestu ķiploku un, ja nepieciešams, nedaudz sāls.

Pievienojiet krējumu un ļaujiet mērcei karsēties līdz tā nedaudz sabiezē. Mērcei var pievienot arī rīvētu sieru pēc jūsu gaumes. Tagad tikai atliek makaronus sajaukt ar mērci un....

GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo