

Курица со шпинатом "На лугу"



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- шпинат - 400 г;
- картофель - 800 г;
- морковь - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок (маленький);
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем филе брусочками, солим, перчим и обжариваем на оливковом масле 20 минут;
2. Нарезаем картофель брусочками, добавляем к филе, снова солим и обжариваем ещё 20 минут;
3. Добавляем натёртую морковь, мелко нарезанные петрушку и шпинат, перчим, перемешиваем и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 10 минут).