

# Makaron w sosie szpinakowym i mięsem mielonym, ten makaron was zachwyci



Autor: **Gotujtosam**  
Przepisów: **146** Ocena: **3521**

3-4 os. 15 min łatwe tanie



## Składniki:

- Makaron suchy 400 g. kto jaki lubi :-)
- Szpinak mrożony 150 g.
- Mięso mielone wołowe 250 g.
- Cebula 1 szt.
- Śmietanka 30 % 500 ml.
- Ser żółty 100 g.
- Rozmaryn suszony 2 szczypty.
- Pieprz biały 1 szczypta.
- Czosnek 3 ząbki.
- Olej do smażenia.
- Pieprz czarny do smaku.
- Sól do smaku.

## Sposób przygotowania:

- 1 Na początek zajmiemy się makaronem , gotujemy we wrzącej osolonej wodzie tak aby był al dente, odcedzamy i hartujemy.  
Następnie rozgrzewamy patelnię i podsmażamy drobno posiekaną cebulę aż zmięknie i kolejno posiekany czosnek.  
Następnie dorzucamy mięso i wszystkie przyprawy, solimy na końcu, podsmażamy całość ok 3 minuty i zalewamy śmietanką, a następnie dorzucamy szpinak.  
Całość należy zredukować tak aby sos był gęsty.  
Nadszedł czas aby dodać soli, następnie dorzucamy makaron aby cały się okleił w sosie i wykładamy na talerz, można również wyłożyć makaron czysty na talerz a później połączyć sosem.  
Całość posypujemy serem żółtym startym na drobnym oczku.  
Gotowe !!!

## Twoje notatki do przepisu: