

Makaron ze szpinakiem



Autor: **AnkaGotuje**
Przepisów: **176** Ocena: **22518**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 paczki mrożonego szpinaku (lub świeży szpinak)
- 3/4 kubka maślanek / jogurtu naturalnego / kefiru
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka masła
- sól, pieprz
- makaron – 1,5 garstki na osobę

Sposób przygotowania:

- 1 Szpinak rozmrażamy, wkładamy do garnka i podgrzewamy, dodajemy maślankę i czekamy aż szpinak zmięknie. Dodajemy masło i pokrojony w cienkie plasterki czosnek. Następnie całość blendujemy na gładką, jednolitą masę. Podgrzewamy i doprawiamy do smaku.
- 2 W międzyczasie gotujemy wodę na makaron – lekko osoloną z odrobiną oleju. Do wrzącej wody wrzucamy makaron i gotujemy tyle czasu, ile podane jest na opakowaniu. Odcedzamy.
- 3 Na talerzu układamy najpierw makaron. Na to porcję sosu szpinakowego. Dodatkowo potrawa ta pięknie komponuje się z jajkiem sadzonym :)

Twoje notatki do przepisu: