

# Penne ze szpinakiem i szafranem



Autor: **Poziomka**  
Przepisów: **43** Ocena: **5813**

1-2 os. 15 min średnie przystępne



## Składniki:

- Makaron penne, 300 g
- gotowana szynka, 150 g
- świeży szpinak, 500 g
- śmietana 18%, 1 szklanka
- 1 żółtko
- szafran/kurkuma, 1 łyżeczka
- Gałka muskatołowa, 2 szczypty
- świeżo mielone sól i pieprz
- masło, 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

- 1 Szpinak myjemy, odsączamy; szynkę kroimy w kosteczkę lub paski - podsmażamy wszystko razem na łyżce masła. Dodajemy szafran i śmietanę. Gotujemy, aż uzyskamy kremową konsystencję. Pod koniec dodajemy żółtko i doprawiamy do smaku gałką muskatołową, solą i pieprzem. Odcedzony makaron łączymy z sosem z patelni.

## Twoje notatki do przepisu: