

Sos szpinakowy



Autor: **Paulkaaa**
Przepisów: **13** Ocena: **109**



1-2 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- szpinak, pół opakowania
- cebula, 2 szt
- makaron, pół paczki
- olej, łyżka
- jogurt naturalny (gęsty), mały
- pieprz
- majeranek
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Wstawiamy wodę i gotujemy makaron, w osolonej wodzie z dodatkiem tłuszczu, przygotowując w tym czasie sos.
- 2 Na oleju podsmażamy chwilę cebulkę, drobno posiekaną.
- 3 Dodajemy szpinak i przez kilka minut dusimy go razem z cebulką i przyprawami.
- 4 Zdejmujemy z ognia i dodajemy jogurt, dokładnie mieszamy.
- 5 Wstawiamy wodę i gotujemy makaron, w osolonej wodzie z dodatkiem tłuszczu, przygotowując w tym czasie sos.
- 6 Na oleju podsmażamy chwilę cebulkę, drobno posiekaną.
- 7 Dodajemy szpinak i przez kilka minut dusimy go razem z cebulką i przyprawami.
- 8 Zdejmujemy z ognia i dodajemy jogurt, dokładnie mieszamy.
- 9 Przygotowanym sosem polewamy makaron, lub mieszamy wszystko razem (jak kto lubi).

Twoje notatki do przepisu: