

Tagiatelle ze szpinakiem, brokułami i pomidorkami

Autor: **Katrinaa**Przepisów: **78** Ocena: **858**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 200g szpinaku
- 1 mały brokuł
- garść pomidorków koktajlowych
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 200g śmietany
- 1 mozzarella
- pół opakowania makaronu tagiatelle
- sól, pieprz
- 1 łyżka oliwy

Sposób przygotowania:

- 1 Brokuły podzielić na różyczki i ugotować. Makaron ugotować zgodnie z opisem na opakowaniu. Cebulę posiekać i podsmażyć na oliwie na patelni, po chwili dodać starty czosnek. Następnie dodać liście szpinaku i podsmażyć chwilę mieszając co jakiś czas. Dodać śmietanę, pokrojoną na kawałki mozzarellę, przyprawić solą, pieprzem. Pod koniec dodać brokuły i pokrojone pomidorki. Wymieszać i podgotować jeszcze chwilę razem. Przygotowanym sosem z warzywami połączyć makaron. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: