

## Coquillette z kiełbasą i szpinakiem



### KONCZI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>Makaron kolanka</b>	200 g - makaron Coquillette
<b>kiełbasa podwawelska</b>	200 g
<b>cebula biała</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>szpinak mrożony</b>	200 g
<b>olej do smażenia</b>	
<b>sól i pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Kiełbasę wraz z obraną cebulą kroimy w kostkę, czosnek przeciskamy przez praskę. Szpinak wyciągamy na talerzyk by trochę odtajał.
- KROK 2** Na patelni rozgrzewamy 3 łyżki oleju wrzucamy kiełbasę i podsmażamy,
- KROK 3** Następnie dodajemy cebulę i czosnek, mieszamy i podsmażamy do zeszklenia. Kiedy cebula jest zeszkłona dodajemy szpinak.
- KROK 4** Całość podsmażamy przez 8-10 minut.
- KROK 5** Makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie, odcedzamy. Makaron dodajemy do kiełbasy ze szpinakiem.
- KROK 6** Całość doprawiamy solą i pieprzem - mieszamy przesmażając.