

## Elicodali ze szpinakiem i ślimakami



**ŁUKASZ36**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>Makaron elicodali</b>	250 gram
<b>szpinak</b>	100 gram
<b>ślimaki</b>	100 gram
<b>śmietana 18-procentowa</b>	200 ml
<b>sól</b>	do smaku
<b>cebula biała</b>	20 gram
<b>białe wino</b>	50 ml
<b>oliwa</b>	10 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy al dente. Cebule smażyjemy na oliwie dodajemy ślimaki i szpinak. Doprawiamy solą, pieprzem, czosnkiem dodajemy wino po odparowaniu podlewamy śmietaną. Ugotowany makaron łączymy z sosem.  
Smacznego.