

Kokardki z tuńczykiem i szpinakiem



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron kokardki	250 g
szpinak	200g liści
tuńczyk w sosie własnym	1 puszka
olej rzepakowy	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
śmietana 30%	200 g
Sól ziołowa jodowana Prymat	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 duża szczypta
ser twardy	kawałek długodojrzewający

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Makaron ugotować al dente.
Szpinak (użyłam mrożonego) lekko tylko rozmrozić, posiekać nożem.

KROK 2

Do rondla wlać 1 łyżkę oleju, dodać przeciśnięty czosnek i lekko osączonego tuńczyka. Przesmażyć.

KROK 3

Dodać szpinak, smażyć 2 minuty, wlać śmietankę. Przyprawić solą, pieprzem i gałką. Dusić kilka minut na małym ogniu.

KROK 4

Ugotowany makaron odcedzić, wrzucić do sosu, wymieszać, razem chwilę podgrzewać.

KROK 5

Posypać tartym w paseczki serem i od razu podawać.