

Makaron z sosem szpinakowo-serowym

JOASJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron penne	1/2 paczki
szpinak mrożony	100 g
śmietana 12%	100 g
jajko	1 sztuka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
czosnek	1 ząbek
masło	1 łyżka
ser żółty	4 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować.

Na patelni rozmrozić szpinak, dodając kilka łyżeczek wody. W miseczce zmieszać jajko, śmietanę i żółty ser, doprawić do smaku solą i pieprzem, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Masę połączyć ze szpinakiem, zagotować i chwilę pomieszać. Dodać do makaronu.

Pożądaný efekt uzyskamy, gdy makaron będzie jedynie lekko umoczony i obtoczony w sosie