

Makaron zapiekany ze szpinakiem i boczniakami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne lub świderki	300 g
boczniaki	200 g
szpinak świeży	500 g
czerwone cebule	2 szt.
ząbki czosnku	2 szt.
masło	3 łyżki
oliwa	4 łyżki
śmietana 30%	100 ml
ser żółty	100 g
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 szczypta
Sól ziołowa jodowana Prymat	
pomidory suszone Smak	6 szt.
Pieprz biały mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Przyprawa do dań z makaronu i kuchni włoskiej Prymat	3 łyżki
olej rzepakowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie. Boczniaki pokroić w plasterki, cebulę w piórka, czosnek przecisnąć przez prasę, a ser zetrzeć na tarce. Naczynie żaroodporne posmarować masłem. Na patelni rozgrzać oliwę, zeszklić cebulę z czosnkiem, dodać umyty szpinak oraz pokrojone w paski suszone pomidory. Na drugiej patelni podsmażyć na oleju boczniaki i doprawić solą, dodać do szpinaku i wymieszać. Śmietanę połączyć z serem (nie wielką ilość sera odłożyć do posypania), doprawić do smaku gałką muskatołową, solą ziołową i białym pieprzem. W dużym naczyniu połączyć makaron z przygotowanymi składnikami, wlać śmietanę z serem i wymieszać. Przełożyć do naczynia żaroodpornego, posypać pozostałym serem, przykryć i wstawić na 30 minut do piekarnika rozgrzanego do 180°C.