

Makaron ze szparagami i szpinakiem



JOZEFINACH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

białe szparagi	1 pęczek
Zielone szparagi	1/2 pęczek
śmietana 30%	200 ml
makaron farfalle	25 dkg
liście szpinaku	30 dkg
masło	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
sok z cytryny	1,2 łyżeczki
parmezan starty	50 gram
sól do smaku	3 szczypty
Bazyliia suszona Prymat	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi obieramy i kroimy na małe kawałki, główki szparagów odkładamy na bok. Umyte szparagi gotujemy na parze. Szpinak myjemy, obcinamy łodygi, drzemę na mniejsze kawałki, gotujemy na parze. Śmietanę wlewamy do rondelka dodajemy łyżkę masła, podgrzewamy, doprawiamy solą, pieprzem. Do śmietany dodajemy szpinak, dodajemy 2 ząbki czosnku, doprawiamy oregano i bazylią. Potem dodajemy szparagi, chwilę gotujemy, dodajemy parmezan, mieszamy. Sos powinien zgęstnieć, ale można dodać więcej sera, aby konsystencja nam odpowiadała. Na patelni rozgrzać masło i wrzucić główki szparagów, chwilę podsmażyć, następnie dodać do sosu. Gotować chwilę, skropić sokiem z cytryny. Makaron ugotować, połączyć sosem, podawać.