

makaron ze szpiankiem i serem kozim

IZABELA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron lubella pełne ziarno	400 gram
ser kozi	160 gram
cebula biała	1
ząbek czosnku	
szpinak świeży lub mrożony	200 gram
śmietana 30%	200 ml
pomidorki koktajlowe	200 gram
sól	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotuj makaron według zaleceń na opakowaniu. na patelni rozgrzej oliwę z oliwek, dodaj pociętą w kosteczkę cebulę i smaż ok. 3 minuty. Następnie dodaj posiekany czosnek oraz liście szpinaku i smaż ok. 2 minuty. Dodając rozdrobniony ser kozi i śmietanę, gotuj aż do odparowania połowy płynu. Ugotowany makaron wrzuć do szpinaku, dokładnie wymieszaj i przełóż na talerz. Dołóż pokrojone na połówki pomidorki koktajlowe. Pokrop oliwą z oliwek i dopraw świeżo zmielonym pieprzem.