

penne ze szpinakiem



LIDIA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	250 gram
szpinak świeży lub mrożony	150 gram
sól	
pieprz	
czosnek	
chili	
śmietana	
mozzarella	50 gram
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w wodzie z solą i oliwą z oliwek - ok. 10 minut.
Szpinak dusimy na patelni z solą, pieprzem, czosnkiem, chili. Na końcu dodajemy śmietanę.
Po uzyskaniu jednolitej konsystencji dodajemy do szpinaku ugotowany makaron. Posypujemy potartym czosnkiem. Dodajemy odrobinę oliwy z oliwek oraz szczypte pieprzu. Na samym końcu dodajemy mozzarellę.
Gdy ser się stopi podajemy do jedzenia.