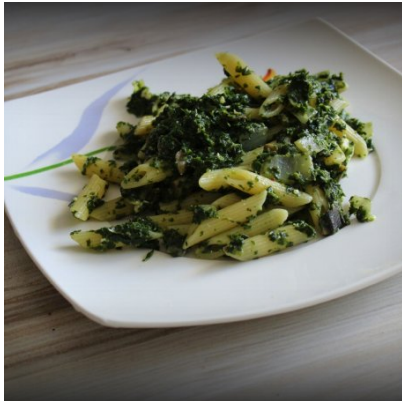


Penne ze szpinakiem i fetą



PYSZOTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak	500 g
feta	100 g
cebula	1
czosnek	2 ząbki
sól	
pieprz	
Gałka muskatołowa cała Prymat	szczypta
penne	300 g
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na niewielkiej ilości oliwy podsmażyć posiekaną cebulę, następnie dodać szpinak mrożony lub świeży. Wymieszać i dodać sól, pieprz, gałkę muskatołową, paprykę mieloną i wyciśnięty czosnek, wymieszać.
- KROK 2 Na koniec dodać pokrojony kostkę ser feta.
- KROK 3 Makaron penne ugotować, odcedzić i dodać do szpinaku. Polać 2 łyżkami oliwy i wymieszać.
- KROK 4 Podawać.