

## Włoskie łódeczki



### WIOLA333



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>pomidory</b>	4 szt
<b>sałata</b>	do dekoracji
<b>szpinak świeży lub mrożony</b>	20 dag
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>ser feta</b>	10 dag
<b>makaron</b>	2 szt
<b>oliwa</b>	
<b>woda</b>	
<b>cebula</b>	do dekoracji
<b>papryka</b>	do dekoracji
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	do smaku
<b>Sos sałatkowy włoski z bazylią i oregano Prymat</b>	1 op

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Makaron ugotować w osolonej wodzie, szpinak usmażyć na maśle z dodatkiem czosnku i wegety, Pomidory przekroić na pół, wydrążyć pestki, nadziać szpinakiem. Na talerzu ułożyć sałatę, dać pomidory nadziane szpinakiem
- KROK 2 na wykałaczkę nadziać przekrojony w paski makaron wbić w szpinak i na konic nałożyć ser feta, ozdobić papryką i cebulą,
- KROK 3 połączyć sosem włoskim przygotowanym wg przepisu na opakowaniu z dodatkiem oliwy.

