żółty makaron z cytrynowym szpinakiem i krewetkami

PCHELKA79

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak mrożony	1 opakowanie
krewetki koktajlowe	1 opakowanie
makaron ryżowy wstążki	1 opakowanie
jogurt bałkański	2 łyżki
sok z cytryny	3 łyżki
skórka otarta z jednej cytryny	
czosnek ząbki	3
imbir starty	1 łyżeczka
sól	
pieprz	
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	
feta	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

• makaron włożyć na około 3 minuty do zagotowanej wcześniej wody z dodatkiem kurkumy,
• po tym czasie makaron odcedzić i przelać zimną wodą,
• 2 ząbki czosnku posiekać i podsmażyć na patelni z dodatkiem oliwy,
• dodać szpinak, smażyć,
• dodać pokrojony ser, jogurt, sok z 1/2 cytryny i przyprawy, wymieszać jeszcze chwile smażąc,
• na drugiej patelni, podsmażyć na oliwie posiekany ząbek czosnku i imbir,
• dodać krewetki, chwile smażyć,
• przyprawić solą i pieprzem, dodać sok z 1/2 cytryny, wymieszać jeszcze chwile smażąc,
• na talerzu ułożyć makaron, na nim masę szpinakową, na niej krewetki, posypać całość skórką z cytryny