

Makaron ze szpinakiem i sosem śmietanowym



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spaghetti lub penne	1 opakowanie
śmietana	2,5 szklanki
ser pleśniowy	15 dag
szpinak	10 dag
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować. Na patelnię przelać śmietanę, dodać do niej ser pleśniowy i podgrzać, następnie dodać szpinak(mrożony lub posiekane świeże liście, wcześniej sparzone wrzątkiem). Następnie doprawić sos do smaku solą i pieprzem. Makaron rozłożyć na talerzach, polać sosem i od razu podawać.