Szpinakowy makaron



KALUSIAA1989

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

- **makaron świderki**
- **mrożony szpinak**
- **śmietana**
- **ser pleśniowy**
- **tymianek**
- **czosnek**
- **sól**
- **pieprz**
- **masło**
- **sok z cytryny**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy al dente.

Na patelni roztapiamy masło i wrzucamy szpinak. Doprawiamy solą, pieprzem, czosnkiem i tymiankiem. Mieszamy, aż szpinak się rozmrozi i zagrzeje. Potem dodajemy śmietanę i po chwili ser pleśniowy. Doprawiamy sokiem z cytryny.

Makarom można wrzucić na patelnię i wymieszać ze szpinakiem. Albo na wyłożyć na talerze i polac sosem szpinakowym.