

Zapiekanka z krewetkami i szpinakiem



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	200 g
krewetki w sosie własnym	250 g
szpinak świeży lub mrożony	200 g
sos beszamelowy	500 g
ser mozzarella	400 g
czosnek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W naczyniu żaroodpornym ułożyć
1. Makaron penne ugotowany na półtwardo.
2. Podduszone na łyżce oliwy (z dodatkiem czosnku) krewetki.
3. Liście świeżego szpinaku.
4. Całość polać sosem beszamelowym.
5. Na wierzch rozłożyć ser mozzarella pokrojony w plastry.
6. 20 minut zapiekać w piekarniku