Szpinakowa babka

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron rurki	25 dag
szpinak świeży lub mrożony	30-40 dag
ząbek czosnku	2 szt
jajko	1 szt
śmietana	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak oczyścić, umyć, pokroić, przelać wrzątkiem, wyjąć łyżką cedzakową i przysmażyć na oleju. Dodać posiekane ząbki czosnku, doprawić do smaku solą i pieprzem. Szpinak wymieszać z ugotowanym na półmiękko makaronem. Przełożyć do wysokiego żaroodpornego naczynia. Jajko rozmieszać ze śmietaną i zalać szpinak z makaronem. Danie zapiekać ok 25 min w temperaturze 200 stopni. Gotową babkę w całości wyłożyć na półmisek, udekorować, np. pomidorami.