

Wiosenny makaron



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak	500 gram
cebula	2
czosnek	2 ząbki
olej	1 łyżeczka
sól	
makaron	400 gram
jajko	2
żółtko jajek	2
masło	2 łyżki
kwaśna śmietana	150 gram
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
tarta gałka muszkatołowa	
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować 4 litry wody. Opłukany szpinak przebrać i włożyć do cedzaka. Obraną cebulę i czosnek pokroić w drobną kostkę. Do gotującej się wody dodać olej i 1 łyżkę soli, wsypać makaron. Dodać nakłute jajka, wszystko razem ugotować. Czosnek, cebulę poddusić na maśle. Dodać śmietanę, podgrzać. Sos doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Jajka wyjąć z wody tuż przed ugotowaniem makaronu. Do wody wrzucić szpinak, gotować kilka sekund. Szpinak wraz z makaronem włożyć na cedzak, odstawić do osączenia. Obrane jajka drobno posiekać. Sos zdjąć z ognia i wymieszać z żółtkami. Makaron ze szpinakiem połączyć sosem, posypać posiekanym jajkiem i natką pietruszki.

