

Tagliatelle z liśćmi szpinaku



ANECIA04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

tagliatelle szpinakowe	4 gniazdka
ząbek czosnku	3
śmietana do gotowania	1 łyżka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta
oliwa	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Makaron gotujemy al dente
- Na oliwie z oliwek podsmażamy posiekane ząbki czosnku, gdy zacznie pachnieć dodajemy umyte, osuszone i porwane liście szpinaku oraz śmietanę. Dusimy kilka minut, na sam koniec dodajemy gałkę muskatołową oraz sól i pieprz.
- Makaron mieszamy z kremowym szpinakiem. Podajemy.