

MAKARON ZE SZPINAKIEM I TRZY SERY



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak	0,5 kg świeżego lub paczka mrożonego
makaron wstążki	1 opakowanie
ser gouda	20 dag
ser lazur	15 dag
śmietana	2 łyżki
czosnek	3 ząbki
masło	3 łyżki
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy makaron wg przepisu na opakowaniu.

Na patelni roztapiamy masło i wyciskamy czosnek przez wyciskarkę. Sery ścieramy na tarce, camembert możemy pokroić w drobną kostkę. Dodajemy powoli do masła i czosnku. Mieszymy. Dodajemy posiekany szpinak. Dusimy wszystko razem mieszając około 15 minut. Mieszymy wszystko z makaronem i zaprawiamy śmietaną.

Gotowe i smaczne danie.

Można z powodzeniem zastąpić ser innym typem pleśniowego lub żółtego wg upodobań..