Zielony makaron

AIDA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron	1 op.
śmietana 18-procentowa	400 g
ser pleśniowy np zielony Lazur	3 op. (po 100g)
czosnek	wg upodobania
szpinak mrożony w liściach	1 op
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
pieprz świeżo mielony	do smaku
gałka muszkatałowa	do smaku
masło	do smaku
parmezan starty	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

na patelni rozpuścić łyżeczkę masła i wrzucić zmrożony szpinak (ew szpinak w liściach który się gotuje, ugotować wg przepisu na opakowaniu i dopiero po ugotowaniu podsmażyć z czosnkiem i masełkiem na patelni);3-4 ząbki czosnku wycisnąć praską i wrzucić do szpinaku na patelnie; od czasu do czasu mieszać, do momentu całkowitego rozpuszczenia i wyparowania wody; odstawiamy; do garnka wlewamy śmietanę i lekko ją podgrzewamy na malym ogniu (na większym będzie pryskać), od czasu do czasu mieszamy; jak jest już ciepła dodajemy pokruszony na male kawałki ser i mieszamy do całkowitego rozpuszczenia sera; należy mieszać aby ser się rozpuszczał a nie przywierał do dna garnka; następnie dodajemy szpinak z czosnkiem i wszystko razem mieszamy; gotujemy na malym ogniu (ok 10 minut) od czasu do czasu mieszając aby składniki dobrze się połączyły ; doprawiamy galką, pieprzem i ew solą; w międzyczasie gotujemy makaron wg przepisu na opakowaniu; (jeśli sos podajemy z makaronem, nie hartujemy go zimną wodą); makaron zalewamy sosem i delikatnie mieszamy; na koniec można posypać parmezanem

sos szpinakowy wspaniale komponuje się z ryżem i rybą lub piersią z kurczaka saute