

Makaron ze szpinakiem

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

W szczególności Dla wszystkich którzy nie lubią szpinaku.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- makaron penne - 1 op.
- szpinak mrożony - 1 op.
- czosnek - 4-5
- Knorr kostki smaku (czosnkowa) - 1 szt.
- Vegeta -
- ziarenka smaku -
- sól -
- Jogurt naturalny - 1 duży

Etapy przyrządzenia:

1. Makaron ugotować.
2. Na patelni wlać odrobinę oleju, włożyć zamrożony szpinak. Smażyć i przewracać drewnianą łyżką aż zrobi się &paćka&.
3. Rozpuścić kostkę smaku Knorra 1/2 szkl. wody.
4. Jak woda odparuje ze szpinaku wlać rozpuszczoną kosteczkę, doprawić ziarenkami smaku, vegeta i solą (to podstawa by wydobyć smak szpinaku) i starty żółty ser.
5. Dodać ugotowany makaron i wymieszać.
6. Jogurt przelać do miski dodać wyciśnięte ząbki czosnku i sól.
7. Wyłożyć makaron ze szpinakiem, podawać polane jogurtem.