

Fusilli ze szpinakiem



Autor: **ekspresjawkuchni**
Przepisów: **294** Ocena: **1480**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Makaron fusilli 400 g
- Szpinak mrożony 450 g
- Czosnek 3 ząbki
- Ser pleśniowy 100 g
- Sól
- Mąka pszenna 1 łyżka
- Świeżo mielony pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu.
- 2 Zamrożony szpinak podgrzewać z dodatkiem soli powoli pod przykryciem. Kiedy cały lód stopi się, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i dusić przez około 10 minut.
- 3 Mąkę uprażyć na suchej patelni na lekko kremowy kolor, często mieszając, aby się nie przypaliła.
- 4 Uprażoną mąkę dodać do szpinaku i dobrze wymieszać.
- 5 Podawać gorące, z dodatkiem sera pleśniowego i świeżo mielonego pieprzu.

Twoje notatki do przepisu: