

Kokardki z łososiem i szpinakiem

Autor: **Izabela77**Przepisów: **26** Ocena: **478**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 250 g makaronu kokardki
- 100 g wędzonego łososa
- 150 g szpinaku świeżego
- 140 g sera pleśniowego np. rokpol
- 200 ml śmietany 18%
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżki masła
- 1 łyżka oliwy
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Szpinak myjemy, dusimy na maśle i oliwie, doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy drobno pokrojony czosnek. Łososa kroimy na paski i dodajemy do szpinaku, po około minucie wlewamy śmietanę i dusimy ok. 5 minut. Do sosu dodajemy połowę sera pleśniowego i dusimy około 10 minut. W międzyczasie przygotowujemy makaron według przepisu na opakowaniu. Po ugotowaniu przekładamy do sosu, mieszamy i po 2 minutach wykładamy na talerze. Wierzch posypujemy pozostałym serem.

Twoje notatki do przepisu: