

# Makaron ze szpinakiem i łososiem

Autor: **Olelaa**

Przepisów: 7 Ocena: 115



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 250 g makaronu
- 200 g łososia w plastrach
- 250 g świeżego szpinaku
- cebula
- 3 ząbki czosnku
- 300 g śmietanki 12%
- sól, pieprz
- oregano
- 2 łyżki masła

## Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotuję w osolonej wodzie. Szpinak dokładnie myję. Cebulę siekam w piórka. Łososia kroję w kostkę.

Na patelni rozpuszczam masło. Dodaję pokrojoną cebulę. Chwilę podsmażam. Dodaję szpinak i przeciśnięte 2 ząbki czosnku. Gdy szpinak się podsmaży dodaję łososia i śmietanę. Doprawiam solą i pieprzem. Dodaję przeciśnięty ząbek czosnku. Gdy śmietana zgęstnieje dodaję do niej ugotowany wcześniej makaron.

Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: