

# Makaron ze szpinakiem i twarogiem

Autor: **Bond777**

Przepisów: 17 Ocena: 112



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 250g makaronu
- 200g szpinaku rozdrobnionego (mrożony)
- 200g twarogu
- ząbek czosnku
- sól, pieprz
- Oliwa z oliwek

## Sposób przygotowania:

- 1 Na rozgrzanej patelni z oliwą podsmażamy czosnek zgnieciony na prasce, może być drobno pokrojony, następnie dodajemy do niego mrożony szpinak i dusimy go około 10 minut. Następnie dodajemy do niego sól i pieprz. W międzyczasie gotujemy wodę na makaron.
- 2 Do zagotowanej wody wsypujemy makaron, pod koniec gotowania dodajemy do niego łyżeczkę soli. Gdy makaron zostanie ugotowany, odcedzamy go.
- 3 Do odcedzonego makaronu dodajemy przygotowany wcześniej szpinak oraz rozdrobniony twaróg, po czym mieszamy wszystko razem.
- 4 Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: