

serowa zieleń

Autor: **gasi94**

Przepisów: 1 Ocena: 5



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



gasi94 | Smaker.pl

Składniki:

- szpinak, 500 g
- ser pleśniowy, 250 g
- czosnek, 4 ząbki
- makaron płaskie wstążki, 1 opakowanie
- sól
- pieprz
- bazyli
- cebula, połówka
- masło, 1 łyżka
- woda, 1/4 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Kupiony szpinak pokroić w drobne kawałki i przełożyć na rozgrzaną patelnię z masłem.
- 2 Obrać czosnek i cebule pokroić drobno i po ok. 5 minutach dodać do szpinaku. smażyć kolejne 5 minut.
- 3 Składniki z patelni przełożyć do garnka i dolać do nich 1/4 szklanki wody. Gotować na małym ogniu. Przyprawić.
- 4 Pokroić w kostki ser pleśniowy oraz ser żółty i dodawać do szpinaku. Po rozpuszczeniu się serów powinniśmy otrzymać lekki ale sos. Jeżeli sos będzie mało gęsty można dodać do niego łyżkę mąki.
- 5 Zagotować wodę na makaron mocno osolić i zetrzeć do niej 2 ząbki czosnku. ten ruch sprawi że makaron będzie smakował lepiej. Gotować makaron według swojego uznania. Osobiście wole makaron al dente.
- 6 Ostudzony lekko sos dodawać na makaron nie mieszając go z nim. A na wierzch można dodać świeżych ziół lub łyżkę gęstej śmietany. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: