

Spaghetti szpinakowe

Autor: **Maudie**Przepisów: **361** Ocena: **12077**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- szpinak świeży, 250-300 g
- makaron spaghetti, 400 g
- śmietana 12% lub 18%, 400 ml
- cebula, 1-2
- czosnek, 4-5 ząbków
- sól, pieprz, chili, według uznania
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie. Cebulę pokroić w kosteczkę i zeszklić na oleju dodając posiekany czosnek. Szpinak porwać na drobniejsze kawałki i dodać do cebuli z czosnkiem. Zamieszać i dusić ok 10 min. Dodać śmietanę (jeśli sos jest za gęsty można dodać trochę wody z gotowania makaronu), przyprawić do smaku solą, pieprzem i odrobiną chili. Wymieszać z ugotowanym makaronem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: