

Szpinakowe spaghetti



Autor: **evanion**

Przepisów: **30** Ocena: **218**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- szpinak, 450g
- czosnek, 5-6 ząbków
- cebula, 1/2
- Śmietana 18% do zup i sosów, 1/4 szklanki
- makaron
- sól, pieprz, gałka muskatołowa, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Wstawiamy osoloną wodę na makaron.
- 2 Szpinak wrzucamy do garnka i rozmrażamy z odrobiną oleju.
- 3 W międzyczasie siekamy cebulę i czosnek. Gdy szpinak jest już rozmrożony wrzucamy cebule i czosnek i pod przykryciem gotujemy około 5 minut, od czasu do czasu mieszając.
- 4 Doprawiamy solą, pieprzem i gałką, następnie dodajemy śmietanę i zagotowujemy. Podajemy z makaronem ugotowanym al dente.

Twoje notatki do przepisu: