

Tagiatele z sosem szpinakowo serowym

Autor: **AssiaO**

Przepisów: 2 Ocena: 6



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- makaron tagiatele, opakowanie 500 gram
- ser pleśniowy błękitny lazur, 30 -40 dkg
- szpinak mrożony rozdrobniony, 1 opakowanie 450 gram
- śmietana 30%, 1 opakowanie 250 ml
- masło, 1/4 paczki
- czosnek, 3-4 ząbki
- sol pieprz, do smaku
- parmezan tarty, do posypania dania

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie sosu. Do garnka włącz masło, ząbki czosnku zetrzyj na tarce lub przeciśnij przez praskę króciutko podsmaż dodaj szpinak podduś troszkę ok 5 min dodaj śmietanę i rozdrobniony ser pleśniowy i pomału zagotuj gotuj aż sos stanie się zawieszony popraw do smaku solą i pieprzem.
- 2 makaron ugotuj według przepisu na opakowaniu musi być al dente odcedź przelej zimną wodą i wymieszaj z sosem wszystko razem przygrzej wykładaj na talerze posyp startym parmezanem można udekorować cząstką cytryny i listkiem świeżej mięty smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: