

Tagiatelle ze szpinakiem, brokułami i pomidorkami



Autor: **Katrinaa**

Przepisów: **77** Ocena: **835**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 200g szpinaku
- 1 mały brokuł
- garść pomidorków koktajlowych
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 200g śmietany
- 1 mozzarella
- pół opakowania makaronu tagiatelle
- sól, pieprz
- 1 łyżka oliwy

Sposób przygotowania:

- 1 Brokuły podzielić na różyczki i ugotować.

Makaron ugotować zgodnie z opisem na opakowaniu.

Cebulę posiekać i podsmażyć na oliwie na patelni, po chwili dodać starty czosnek. Następnie dodać liście szpinaku i podsmażyć chwilę mieszając co jakiś czas. Dodać śmietanę, pokrojoną na kawałki mozzarellę, przyprawić solą, pieprzem. Pod koniec dodać brokuły i pokrojone pomidorki. Wymieszać i podgotować jeszcze chwilę razem.

Przygotowanym sosem z warzywami połączyć makaron.

Smacznego

Twoje notatki do przepisu: