

Zapiekanka szpinakowa z makaronem penne



Autor: **Kaatarinaa**
Przepisów: **24** Ocena: **241**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- szpinak (świeży lub mrożony), 450 g
- makaron typu penne, 250 g
- serek typu fromage, 250 g
- czosnek, 2 zębki
- masło, 1 łyżeczka
- kostka bulionowa, 1 szt
- ser żółty
- przyprawy :sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Szpinak podsmażamy na maśle dodając czosnek przeciśnięty przez praskę, sól, pieprz i trochę gałki muszkatołowej, tak aby nabrał wyrazistego smaku. (ostrożnie z solą, bo sos będzie słony, więc trzeba wziąć to pod uwagę)
- 2 Następnie w 0,5 l gorącej wody rozpuszczamy jedną kostkę rosołową, dodajemy serek typu fromage i mieszamy trzepaczką, aż do otrzymania jednolitej konsystencji. Do żaroodpornego naczynia wsypujemy surowy makaron i mieszamy go z masą szpinakową. Całość zalewamy przygotowanym wcześniej bulionem serowym i posypujemy dużą ilością startego żółtego sera. Tak przygotowane danie zapiekamy na 180 stopni ok 30-40 min, aż do wchłonięcia przez makaron całego płynu.
- 3 Po wyjęciu dania z piekarnika warto odczekać kilka minut, aż całość lekko stężeje. Jeżeli nie chcemy aby danie było jarskie można dodać podsmażoną pierś z kurczaka. Zapewniam, że obie wersje są przepyszne. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: