



przepisy.pl

## Makaron ze szpinakiem i bazylią



 45 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- makaron tagliatelle - 200 gramów
- śmietana - 4 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- szpinak - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- pomidory - 2 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- bazylia
- masło - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w lekko osolonej wodzie z dodatkiem oliwy.
2. Dokładnie umyj szpinak i posiekaj go. Na patelni rozgrzej masło, zeszklij na nim posiekaną cebulę i czosnek. Dodaj umyty i pokrojony szpinak. Smaż 2-3 minuty.
3. Pomidora pokrój w kostkę. Następnie dodaj do szpinaku i wlej śmietanę.
4. Sos dopraw przyprawą w mini kostkach Knorr.
5. Na końcu wbij jajko i bardzo energicznie mieszaj, aby sos lekko zgęstniał, ale się nie zagotował. Dodaj porwane liście bazylii oraz makaron. Wymieszaj i podawaj natychmiast.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)