



przepisy.pl

Spaghetti z pomidorami i szpinakiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron spaghetti - 300 gramów
- świeży lub mrożony szpinak - 200 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory z puszki - 400 gramów
- śmietana - 100 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek pokrój w drobną kostkę. Szpinak świeży umyj i osusz, a mrożony rozmroź i odcisnij nadmiar wody. Ugotuj makaron.
2. Cebulę wraz z czosnkiem podsmaż. Gdy będzie rumiana, dodaj posiekane pomidory z puszki wraz z sokiem.
3. Dodaj Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese i śmietanę. Całość gotuj 5 minut.
4. Dodaj do sosu szpinak i gotuj kolejne 2 minuty.
5. Po tym czasie dodaj do sosu makaron, gotuj chwilę. Wymieszaj i natychmiast podawaj. Takie włoskie danie serwuj z serem mozzarella.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl