



przepisy.pl

Makaron orzo z liśćmi szpinaku i serem feta



 15 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron orzo - 250 gramów
- szpinak (może być mrożony) - 200 gramów
- feta - 250 gramów
- oliwa - 5 łyżek
- skórka starta z pomarańczy - 1 sztuka
- sól do smaku - 2 szczypty
- pieprz - 2 szczypty
- czosnek - ząbki - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron gotujemy al dente 5 minut. Odcedzamy. Płuczemy w zimnej wodzie. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oliwy z oliwek, wrzucamy rozmrożony szpinak i dusimy przez 10 - 12 minut. Pod koniec gotowania dodajemy cienko pokrojone plasterki czosnku oraz sól i pieprz do smaku.
2. Do tak przygotowanego szpinaku wrzucamy makaron wcześniej ugotowany i szczyptę czosnkowej kostki mini. Mieszmamy delikatnie, w razie potrzeby dodajemy przyprawę. Danie podajemy zaraz po przygotowaniu, z pokruszoną fetą i startą skórką pomarańczy.

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