



Makaron ze szpinakiem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeży lub mrożony szpinak - 450 gramów
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- makaron penne - 300 gramów
- masło lub margaryna - 2 łyżki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente.
2. Szpinak dokładnie umyj. Jeśli używasz mrożonego, to rozmroź go i odciśnij wodę.
3. Na patelni zeszklij posiekany czosnek z dodatkiem margaryny. Po chwili dołóż szpinak. Smaż 1 minutę.
4. Fix Knorr wymieszaj ze śmietanką i wlej do szpinaku. Dokładnie wymieszaj.
5. Dodaj gałkę muszkatołową i całość zagotuj.
6. Makaron odcedź, wymieszaj ze szpinakiem i natychmiast serwuj. Taki makaron możesz podawać dodatkowo skropiony oliwą z oliwek i posypyany świeżo startym parmezanem.

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