



przepisy.pl

Makaron ze szpinakiem i pieczarkami



Składniki:

- makaron tagliatelle lub papardelle - 300 gramów
- pieczarki - 5 sztuk
- cebula posiekana - 1 sztuka
- starty ser żółty - 2 łyżki
- śmietana - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- świeży szpinak - 2 garść

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

30 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w lekko osolonej wodzie i odcedź.
2. Cebulę zeszklij na rozgrzanym oleju, dodaj pieczarki pokrojone w plastry i smaż chwilę razem. Wlej 250 ml wody.
3. Dodaj Esencję do sosu pieczeniowego jasnego Knorr, dzięki której sos będzie idealnie doprawiony i odpowiednio gęsty, rozmieszaj dokładnie i zagotuj.
4. Zmniejsz ogień, dodaj osuszone liście szpinaku, śmietanę oraz makaron i gotuj 3 minuty. Gotowy makaron posyp startym serem i podawaj.

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