



# Penne ze szpinakiem

przepisy.pl



 15 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- makaron penne - 150 gramów
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 180 mililitrów
- średnia cebula - 1 sztuka
- starty ser (najlepiej parmezan) - 100 gramów
- suszone pomidory w oleju - 80 gramów
- szpinak - 200 gramów
- niebieski ser pleśniowy (najlepiej gorgonzola) - 100 gramów
- woda - 100 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente.
2. Na patelni rozgrzej trochę oleju ze słoika z suszonymi pomidorami. Zeszklij cebulę pokrojoną w piórka. Po chwili dodaj szpinak i pokrojone w paski pomidorki.
3. Fix Knorr wymieszaj ze śmietaną i 100 ml zimnej wody. Wlej na patelnię. Dodaj pokruszony niebieski ser i chwilę gotuj wszystko razem, aż sos zgęstnieje.
4. Dodaj makaron. Całość dokładnie wymieszaj. Podawaj posypany tartym serem. Idealnym dodatkiem do tak przygotowanej pasty są uprażone na patelni orzeszki sosnowe, możesz je również zastąpić orzechami laskowymi.

---

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)