



przepisy.pl

## Półdewiczki wieprzowe w sosie z makaronem i szpinakiem



 28 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- stek z polędwicy sopockiej o grubości 0,5 cm (ok. 125 g) - 4 sztuki
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 300 mililitrów
- pomidory malinowe - 500 gramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- szpinak - 500 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- makaron fusilli lub penne - 250 gramów
- pietruszka - 50 gramów
- cytryna - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj na sposób al dente według zaleceń producenta.
2. Knorr Naturalnie smaczne rozmieszaj w 300 ml zimnej wody.
3. Cebulę pokrój w cienkie paseczki, drobno posiekaj natkę pietruszki oraz czosnek i wszystko razem podsmaż na patelni na rozgrzanym tłuszczu. Dodaj szpinak, całość smaź chwilę, a następnie zalej wymieszanym wcześniej Knorr Naturalnie smaczne, dzięki czemu danie zyska wyrazisty smak. Gotuj 2 minuty, a następnie dodaj makaron. Wszystko razem dokładnie wymieszaj i gotuj jeszcze kolejne 2-3 minuty.
4. Na patelni grillowej podsmaż pomidorki malinowe i steki polędwicy sopockiej.
5. Zgrillowane mięso ułóż na dnie talerza, nałóż na nie makaron, a całość udekoruj pomidorkami. Spryskaj potrawę sokiem z cytryny i posyp po wierzchu posiekaną natką pietruszki.

---

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)