



przepisy.pl

Rumiane penne ze szpinakiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- penne - 400 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 300 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- świeży szpinak - 1 pęczek
- starty ser mozzarella - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- gałązka świeżego tymianku - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanej oliwie (2 łyżki) przesmaż posiekany czosnek i pokrojoną cebulę. Następnie dodaj liście szpinaku, oprósz solą i pieprzem, wymieszaj i zdejmij z ognia.
2. Fix Knorr rozmieszaj w rondelku z 300 ml wody oraz łyżką oliwy i zagotuj.
3. Ugotowany makaron połącz ze szpinakiem oraz sosem. Wymieszaj wszystko razem i przełóż do żaroodpornego naczynia.
4. Wierzch zapiekanki obficie posyp startym serem, a następnie wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i zapiekaj 25 minut. Udekoruj listkami ziół.
5. Ugotuj makaron penne.

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