



# Spaghetti po florencku

przepisy.pl



 45 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mrożony szpinak - 100 gramów
- makaron spaghetti - 200 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 250 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- śmietana - 100 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- olej - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Rozmroź szpinak w garnku lub w kuchence mikrofalowej.
2. Ugotuj spaghetti al dente w dużej ilości wrzącej i posolonej wody. Następnie zahartuj zimną wodą na durszlaku.
3. Obierz cebulę oraz czosnek, pokrój je w drobną kostkę. Podduś na gorącym oleju na patelni.
4. Dodaj szpinak i 50 ml śmietany. Całość gotuj na wolnym ogniu przez 5 minut. Dopraw do smaku, po czym zdejmij z patelni i odstaw w ciepłe miejsce.
5. Wlej na patelnię 250 ml zimnej wody i resztę śmietany. Wsyp zawartość torebki Fix Spaghetti Napoli Knorr, dokładnie wymieszaj i zagotuj, nieustannie mieszając.
6. Połącz spaghetti z sosem oraz szpinakiem, wymieszaj i podawaj.

---

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)