



przepisy.pl

Spaghetti ze szpinakiem i szynką długodojrzewającą



Składniki:

- szpinak - 400 gramów
- śmietana 30% - 100 mililitrów
- spaghetti - 500 gramów
- szynka długodojrzewająca - 100 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

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



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Na patelnię wlej śmietanę, dodaj umyte i wysuszone liście szpinaku i pokruszoną kostkę pietruszkową. Podgrzewaj na małym ogniu aż liście lekko zwiędną.
2. W tym czasie ugotuj makaron al dente. Plastry szynki zwiń w rulony i pokrój tak, by powstały ślimaczki.
3. Makaron odcedź i rozłóż na talerzach. Na tym ułóż szpinak i „ślimaczki” z szynki.

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