



przepisy.pl

## Zapiekany makaron ze szpinakiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- makaron kolanka - 300 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 50 mililitrów
- świeży szpinak - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- starty żółty ser - 5 łyżek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- woda - 250 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie.
2. Cebulę pokrój w piórka, a czosnek drobno posiekaj. Przesmaż razem na rozgrzanej oliwie. Dodaj umyte liście szpinaku i wymieszaj.
3. Fix rozmieszaj z wodą i śmietaną, a następnie wlej na patelnię ze szpinakiem. Zagotuj.
4. Ugotowany makaron wymieszaj dokładnie z sosem.
5. Naczynie żaroodporne natłuść i przełóż do niego makaron. Wierzch zapiekanki posyp równomiernie startym serem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 175 °C piekarnika na 15 minut. Podawaj natychmiast po zapieczeniu.

---

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)