

Spaghetti ze szpinakiem

Dzisiaj mam dla Was nie tylko przepis na bardzo prosty obiad dla fanów szpinaku ! Zachęcam bardzo do wykorzystania tego przepisu, jest naprawdę powalający, a jeśli nie lubicie sera pleśniowego możecie go po prostu pominąć i dodać zwykły ser żółty, który będzie się dobrze topił. Szybko prosto i pysznie, a przecież w gotowaniu u Maniaczki właśnie o to chodzi, żeby zrobić, a się nie narobić ! To co próbujecie ? ☐

Szpinakowe spaghetti

Przelicznik kulinarny

Śmietanka 18%	1 szklanka = 230g	1 łyżka = 12g
---------------	-------------------	---------------

Składniki:

- 1 opakowanie makaronu spaghetti (*gotujemy jak zwykle*)
- 1 opakowanie mrożonego szpinaku
- 2 ząbki czosnku
- 250 ml śmietanki do zup i sosów
- 1 opakowanie sera pleśniowego (250g)
- sól i pieprz do smaku
- masło do smażenia (*najlepiej klarowane*)

Zaczynamy:

Na patelni rozgrzewamy masło, musimy pamiętać o niskiej temperaturze, aby się nie spaliło. Dodajemy mrożony szpinak i pod przykryciem smażymy przez parę minut, aby szpinak się rozmroził i był mięciutki.



Gdy szpinak jest już gotowy dodajemy dwa ząbki czosnku.
Pamiętamy o małym ogniu i mieszaniu.



Dodajemy śmietankę i serek pleśniowy.
Mieszymy jeszcze chwile, aby ser się rozpuścił i całość
"zabulgotała".
Około 5-8 minut.



Gdy sos jest już gotowy podajemy z makaronem i posypujemy żółtym serem.

SMACZNEGO !!!

