




## Makaron w sosie szpinakowym

 Agnieszka Strużyna

Polecane na: [danie główne](#), [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#), [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 średni

 3 porcje

### Składniki:

Mrożony szpinak - 250 g

Cebula - 2 szt.

Słodka śmietanka 18% - 60 ml

Białe wino - trochę

Ser pleśniowy (typu Gorgonzola) -  
75 g

Sól - do smaku

Pieprz - do smaku

Oliwa z oliwek - trochę

Makaron penne - opakowanie

### Dodatkowe info:

Jeśli zostanie trochę sosu z obiadu można go zjeść na kanapkach. Jest przepyszny i świetnie smakuje z chlebem.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cebulę kroimy w drobną kosteczkę i smażymy na oliwie aż do zeszklenia. Gdy cebula się zeszkli dodajemy zamrożony szpinak i smażymy pod przykryciem około 6 min aż się całkowicie rozmrozi, co jakiś czas mieszając.

**KROK 2:** Makaron gotujemy wedle przepisu na opakowaniu.

**KROK 3:** Gdy szpinak będzie rozmrożony dolewamy śmietankę i trochę wina do smaku, po chwili dodajemy ser pokrojony na mniejsze kawałki. Smażymy, mieszając, aż ser się roztopi, a całość zacznie lekko wrzeć.

**KROK 4:** Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku, zdejmujemy z ognia. Nakładamy makaron na talerze i polewamy sosem. Podajemy gorące.