



## Makaron z pieczonym serem camembert

 smakujmy


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

camembert (w drewnianym opak.) - 1 opakowanie	makaron np. świderki - 20 dag
czosnek - 2 ząbek	szpinak świeży - 1 garść
rozmaryn - do smaku	oliwa -
parmezan - 50 g	sól, pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Rozgrzać piekarnik do temp. 180 st. C. Camembert odpakować, wyciągnąć z papieru i włożyć z powrotem do drewnianego opakowania. W skórce na wierzchu wyciąć koło, podnieść je i usunąć. W to miejsce dać pokrojony w plasterki czosnek, posypać odrobiną pieprzu i skropić oliwą. Posypać rozmarynem i lekko docisnąć, aby się zanurzył w oliwie. Wstawić camembert w opakowaniu do piekarnika na 25 min aż ser się roztopi i uzyska złoty kolor.

W tym czasie zagotować osoloną wodę. 10 min przed wyjęciem sera wrzucić do garnka makaron i gotować wg instrukcji. Kiedy makaron się ugotuje, wrzucić do garnka szpinak na ok. 10 sekund. Odcedzić razem i wrzucić z powrotem do garnka. Skropić oliwą i dodać parmezan. Doprawić i dobrze wymieszać.

Nałożyć makaron na talerze i połączyć roztopionym serem.