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
- czosnek - 2 ząbek
- rozmaryn - do smaku
- parmezan - 50 g
- makaron np. świderki - 20 dag
- szpinak świeży - 1 garść
- oliwa -
- 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 złocisty 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 polać roztopionym serem.