



## Makaron z sosem serowo-szpinakowym

 Kuchnia Michaliny

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 45 min

 1 porcja

### Składniki:

makaron razowy penne - 1/2 opakowanie  
szpinak mrożony rozdrobniony - 400 g  
ser z niebieską pleśnią - 250 g  
śmietanka - 200 ml

pieprz świeżo zmielony - - do smaku  
sól - - do smaku  
zioła prowansalskie - - do smaku  
płatki drożdżowe - - trochę

**Dodatkowe info:** Polecam spróbować

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Makaron razowy gotujemy wg instrukcji. W tym czasie odparowujemy szpinak na patelni i pozbywamy się nadmiaru wody, następnie rozpuszczamy ser, dodajemy śmietanę, przyprawy i szpinak, wszystko łączymy i chwilę gotujemy na wolnym ogniu. Ugotowany makaron łączymy z sosem i układamy na talerz. Można posypać płatkami drożdżowymi.