




## Makaron ze szpinakiem

 MagdalenaKK

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

makaron - 1 opakowanie  
cebula - 1 szt.  
ząbki czosnku - 4 szt.  
masło - - do smaku  
szpinak - 2 opakowanie

śmietana 30% - 300 ml  
ser żółty - - trochę  
ser w typie korycińskim - - trochę  
bazyliia - - do smaku  
sól, pieprz - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie z olejem. Szpinak opłukać, odcedzić i posiekać.

Na patelni na maśle zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę. Dodać posiekany czosnek i smażyć jeszcze przez chwilę. Następnie dodać szpinak i mieszając smażyć. Wlać śmietanę, doprawić świeżo zmielonym pieprzem i solą. Całość zagotować i zredukować na małym ogniu. Dodać odcedzony makaron, pokrojony w kosteczkę ser w typie korycińskim i wymieszać.

Na koniec danie przyzdobiłam potartym na małych oczkach żółtym serem i gałązką bazylii.

Smacznego!