Makaron ze szpinakiem - bezglutenowy i wege :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- makaron bezglutenowy Fusilli - 100 g
- cebula - 1 szt.
- olej kokosowy - 1 łyżka
- świeży szpinak - 3 garść
- curry - 1 łyżeczka
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- pieprz cayenne - 1/3 łyżeczka
- pieprz prawdziwy - 1/3 łyżeczka
- pieprz ziołowy - 1/3 łyżeczka
- czosnek niedźwiedzi - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotuj wg instrukcji podanej na opakowaniu. Zalecam al dente.

KROK 2: Na patelni rozgrzej olej kokosowy. Delikatnie podsmaż posiekaną cebulę, następnie dolej odrobinę wody, zmniejsz ogień i duś pod przykryciem ok. 10 minut.

KROK 3: Kolejno dodaj świeży szpinak, przykryj i duś ok. 5 minut.

KROK 4: Dodaj przyprawy, wymieszaj, wrzuć ugotowany makaron i delikatnie zamieszaj, tak aby wszystko się połączyło.