

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11351>

Bomba witaminowa, czyli makaron nitki ze szpinakiem

ID przepisu: 11351 / 84

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11351>

Kraj pochodzenia: Kuchnia włoska

Składniki:

Międzybrodzki Makaron nitki 250g

szpinak 250g

pieczarki 200g

2 ząbki czosnku

sól i pieprz

oliwa z oliwek

jogurt naturalny 1 szklanka

Wykonanie:

Krok 1

Pieczarki pokroić w kostkę i smażyć na patelni 10 minut.

Krok 2

Następnie dodać zamrożony lub świeży szpinak oraz wyciśnięte ząbki czosnku, sól, pieprz i oliwę, po czym chwilę podsmażyć na patelni.

Krok 3

Makaron ugotować al dente zgodnie z przepisem na opakowaniu.

Krok 4

Do szpinaku i pieczarek dodać jogurt i całość doprawić do smaku. Sos połączyć z odcedzonym makaronem. Smacznego!

Aktywacja: 30/11/12 10:14, odsłony: 1911