

makaron ze szpinakiem i pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika Mufinek

**smaczne i zdrowe;) dobre na kolacje i obiad. na zimno tez nie zle ;)
ilościowo zależy od tego ile porcji chcemy uzyskać. podaje tu ilościowo
na paczkę mrożonego szpinaku (np. hortex)**

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Szpinak mrożony lub świeży - paczka
- makaron wstążki - 3/4 paczki
- czosnek - 5
- śmietana - 3/4 butelki
- oliwa z oliwek(bądź olej) - 3 łyżka(i)
- pieczarki - 40 dag
- sól -
- pieprz -

Przydatne akcesoria:

głęboka patelnia, coś do mieszania, pokrywka do patelni

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Rozmrożony szpinak wrzucamy na rozgrzaną patelnię z olejem dodajemy pokrojone pieczarki i czosnek. wszystko musi się smażyć pod przykryciem jakieś 15-20 minut na średnim ogniu. ściągamy pokrywkę, dodajemy sól i pieprz. dalej podsmażamy na małym ogniu aż trochę odparuje woda. Dodajemy śmietanę i ugotowany makaron. przykrywamy to wszystko na ok. 5-7 minut. nakładamy na talerze i smacznego ;)

Jak podawać?

najlepiej na ciepło choć na zimno też smakuje dobrze

Uwagi:

jeśli chodzi o czosnek to zależy jak kto lubi można dać mniej lub więcej ;) śmietana najlepsza jest do gotowania z ramy ale może też być zwykła 18 lub 12 %