



Tekst i zdjęcie: **Kasia** - Młodszy Kucharz (227)

Szpinak z pieczarkami

Szpinak z pieczarkami, serem i makaronem

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: trzy

Składniki:

- penne, penne rigate, 1 szt.
- mielony pieprz, 3 szczypta
- ser pleśniowy, 1 szt.
- pieczarka, 8 szt.
- szpinak , 220 g
- cebula biała, 2 szt.

Sposób przygotowania:

*MAKARON: Na początek wlewamy wodę do garnka na makaron.*SOS: Kroimy cebulę (1 duża lub 2 małe) w paski i wrzucamy na patelnię z olejem. (Dusimy). Gdy cebulka się zarumieni wrzucamy szpinak (najlepiej mrożonka ze śmietaną). Jeżeli szpinak bez śmietany śmietaną dodamy pod koniec. Następnie obieramy pieczarki i kroimy na pół i na paski. Gdy szpinak się rozmrozi wrzucamy pieczarki i polewamy $\frac{1}{4}$ szklanka wody. Wszystko dusimy. *MAKARON: Woda powinna się zagotować. Solimy ją i dolewamy oliwy. Wrzucamy makaron penne (lub inny). Gotujemy wg przepisu na opakowaniu.*SOS: Gdy pieczarki zmiękną dodajemy ser pleśniowy niebieski- opakowanie. Ser jest słony więc potrawę tylko pieprzymy ok. 3 szczypty. Wszystko mieszamy aż ser stopnieje. *MAKARON: Odlewamy makaron. ŁĄCZYMY: Makaron + sos (zielony).SMACZNEGO!

