



Tekst i zdjęcie: **agdamo94** - Kuchcik (50)

## **Neapolitańskie spaghetti z pomidorami i szpinakiem**

Spaghetti z pomidorami i szpinakiem

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Liczba porcji:** cztery

### **Składniki:**

#### **Sposób przygotowania:**

Składniki: makaron spaghetti - 300 gramów świeży lub mrożony szpinak - 200 gramów Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese - 1 opakowanie pomidory z puszki - 400 gramów śmietana - 100 mililitrów cebula - 1 sztuka ząbki czosnku - 2 sztuki olej - 2 łyżki

Sposób przygotowania: 1. Cebulę i czosnek pokrój w drobną kostkę. Szpinak świeży umyj i osusz, a mrożony rozmroź i odciśnij nadmiar wody. Ugotuj makaron. 2. Cebulę wraz z czosnkiem podsmaż. Gdy będzie rumiana, dodaj posiekane pomidory z puszki wraz z sokiem. 3. Dodaj produkt Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese i śmietanę. Całość gotuj 5 minut. 4. Dodaj do sosu szpinak i gotuj kolejne 2 minuty. 5. Po tym czasie dodaj do sosu makaron, gotuj chwilę. Wymieszaj i natychmiast podawaj. Takie włoskie danie serwuj z serem mozzarella.

