

Makaron z kremowym sosem szpinakowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 20 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Makaron ugotować zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.
2. Do naczynia miksującego założyć nóż, włożyć 200 g obranej cebuli, pokrojonej na ćwiartki oraz 2 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Rozdrobnić – czas 10 sekund, prędkość 5.
3. Otworzyć pokrywę. Dodać 25 g oleju i łopatką zgarnąć warzywa na dno misy. Zamknąć pokrywę z otwartą zaślepką. Smażyć – czas 5 minut, temp. 100°C, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę. Dodać 450 g rozmrożonego, rozdrobnionego szpinaku. Zamknąć pokrywę z otwartą zaślepką. Smażyć – czas 5 minut, temp. 100°C, prędkość 1.
5. Otworzyć pokrywę. Do misy dodać 150 g serka twarogowego śmietankowego, ½ łyżeczki pieprzu, 1 łyżeczkę soli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować – czas 8 minut, temp. 100°C, prędkość 2.
6. Sos połączyć na gorącym makaronie.