Makaron ze szpinakiem i sosem serowym DŽIUGAS®



Składniki

800 g	makaronu
15 g	świeżego szpinaku
25 g	cebuli
1 ząbek	czosnku
gałązka	tymianku
70 g	śmietanki
40 g	sera twardego DŽIUGAS
1 łyżka	oleju roślinnego

Przyrządzanie

Należy usmażyć cebulę, doprawić czosnkiem, tymiankiem, wlać śmietankę i pogotować. Pod koniec należy wsypać ser DŽIUGAS, poczekać aż się stopi oraz odstawić sos z ognia.

Ugotować makaron. Przecedzić przez sitko, niezwłocznie dodać świeży szpinak i szybko wymieszać. Ułożyć makaron na talerzu i zalać sosem. Następnie posypać serem i zieleniną.