

I. DZISIAJ PROPONUJĘ PRZYPOMNIENIE I WYKORZYSTANIE „STAREGO” PRZEPISU
Z NASZEJ KLASOWEJ KSIĄŻKI KUCHARSKIEJ



MAKARON ZE SZPINAKIEM

SKŁADNIKI:

- MAKARON



- SZPINAK MROŻONY



- 80 GRAM MASŁA



OKOŁO ½ KOSTKI

- 2 -3 CEBULE



- 2-3 ZĄBKI CZOSNKU



- ŚMIETANA 30%



½ POJEMNIKA

- 10 DAG ŻÓŁTEGO SERA



- SÓL



- PIEPRZ



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. UGOTUJ



- MAKARON



2. CEBULĘ OBIERZ, POKRÓJ W KOSTKĘ



3. CZOSNEK OBIERAMY
BOKIEM NOŻA.



- ROZGNIATAMY GO

4. NA PATELNIĘ



- WKŁADAMY



- I SMAŻYMY



Z



- I SOLIMY



5. NASTĘPNIE DODAJEMY MROŻONY SZPINAK



- . OD MOMENTU

ROZMROŻENIA DUSIMY



JESZCZE OKOŁO 10 MINUT



6. POWOLI DODAJEMY (+) ŚMIETANĘ



MIESZAJĄC



7. DODAJEMY UGOTOWANY



MAKARON I DOKŁADNIE MIESZAMY



8. POSYPUJEMY



STARTYM



ŻÓŁTYM SEREM.

SMACZNEGO!



TO DO PRACY!

PAMIĘTAJCIE!

DZISIAJ JEST

DZIEŃ DZIADKA!