

Pasta sa spanacem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** makarona po izboru
- **300 g** spanaca
- **2** cenabelog luka
- **1 kašik** zacinsko bilje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **200 ml** pavlaka za kuvanje
- **2 kašik** maslinovog ulja
- **100 g** kackavalja

Priprema

Spanac ocistiti, oprati i kuvati 10 minuta na naslabijoj temperaturi. Makarone obariti po uputstvu sa kesice. Kad budu gotove, procedite ih. Na maslinovom ulju dodati prokuvan spanac isecen na manje delove. Dodati isecen beli luk i pržiti pola minute dok luk ne pusti aromu. Zatim dodati pavlaku i mešati dok se ne sjedini sastojci. Dodati makarone i zacine. Sve zajedno promešati lagano više puta. Skloniti sa ringle, servirati i narendati kackavalj. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet