

PRZEPISY FIT&EASY



MAKARON ZE SZPINAKIEM FIT&EASY

Przygotowanie:

Makaron gotujemy według instrukcji na opakowaniu. Na oliwie podsmażamy czosnek, dodajemy liście [Szpinaku Fit&Easy](#). Po dwóch minutach dodajemy serek mascarpone i mieszamy do uzyskania konsystencji kremu. Dodajemy sok z cytryny, szczyptę gałki muszkatołowej do smaku, sól i pieprz. Całość mieszamy z makaronem i gotowe.

Składniki:

1 opakowanie [Szpinaku Fit&Easy](#)
200 g makaronu pełnoziarnistego typu tagliatelle
opakowanie serka mascarpone ok 250 g
1 łyżka oliwy
1 łyżka soku z cytryny
2 ząbki czosnku
gałka muszkatołowa
sól
pieprz