

# Makaronowa rozpusta



## Składniki

opakowanie makaronu  
kokardki lub penne  
tarty parmezan  
paczka świeżego szpinaku  
pomidory suszone z  
kaparami (mix w słoiczku)  
ząbków czosnku  
sól, pieprz  
przyprawa grillowa  
ser feta  
sałata rukola  
pomidorki koktajlowe

## Opis wykonania

Makaron z suszonymi pomidorami, świeżym szpinakiem, serem feta, rukolą i pomidorkami koktajlowymi.

Czosnek podsmażyć na patelni, a następnie dodać szpinak i przyprawić solą i pieprzem. Na tej samej patelni zarumienić pozostały czosnek i odstawić go do osobnego pojemniczka. Na patelni podsmażyć suszone pomidory (pokrojone wcześniej na połówki) na ziołowym oleju z pomidorów. Odstawić z ognia.

Makaron ugotować al dente, a następnie przełożyć go do woka, podsmażyć dodając oliwę i przyprawę grillową. Dodać podsmażony wcześniej: czosnek, szpinak, pomidory, wszystko wymieszać z makaronem chwilę podgrzewając i dodać kostki fety i parmezan. Przyprawić pieprzem, solą do smaku. Całość udekorować rukolą i koktajlowymi pomidorkami.