

Zapiekane makaronowe gniazdzka z pomidorami, szpinakiem i mozzarellą



Składniki

1/2 szklanka - sos pomidorowy
200 g - szpinak
1 szt. - mozzarella
100 g - feta
200 g - makaron spaghetti
1 szt. - czosnek
3 łyżka - śmietana
1 łyżka - masło
1 łyżka - oliwa z oliwek
1 szczypta - oregano, bazylija, sól

Opis wykonania

Zwykły makaron zapiekany w formie gniazdek wypełnionych aromatycznym sosem pomidorowym i pachnacym szpinakowym nadzieniem z pyszną mozzarellą .

Makaron gotujemy w osolonej wodzie al dente ,na patelnię dajemy masło, na roztopiony tłuszcz dodajemy szpinak ,potem fetę i zgniecione ząbki czosnku .Na wolnym ogniu trzymamy szpinak około 10 minut ciągle mieszając po czym dodajemy śmietanę. Sos pomidorowy wlewamy na patelnię z oliwą z oliwek i podgrzewamy przez 10 minut. Następnie miseczki żaroodporne smarujemy oliwą z oliwek i nakładamy do środka makaron Spaghetti Barilla tworząc gniazdko. Do środka dajemy masę szpinakową ,po bokach wlewamy sos pomidorowy i posypujemy serem Mozzarella. Zapiekamy w piekarniku przez 10 minut przy temperaturze 180 stopni- do roztopienia sera .Ozdabiamy świeżą bazylią.