

## Suflet makaronowo-szpinakowy



## Składniki

ząbki czosnku  
cebule (po ok. 80 g)  
2 łyżka - masła  
500 g - szpinak, świeżego  
lub rozmrożonego  
3 łyżka - słodkiej śmietany  
masło do nasmarowania  
formy  
250 g - pomidorów  
250 g - ugotowanego  
makaronu, np. wstążki  
sól  
biały pieprz  
świeżo utarta gałka  
muszkatołowa  
jaja  
100 ml - kwaśnej  
śmietany  
nieco słodkiej papryki w  
proszku  
80 g - tartego sera  
Emmentaler  
2 łyżka - tartej bułki

## Opis wykonania

Suflet z makaronu, szpinaku i pomidorów.

Ząbki czosnku i cebulę obrać ze skóry i bardzo drobno posiekać. Wraz z masłem włożyć do formy i dusić pod przykryciem do zeszklenia. Szpinak przebrać, umyć i pozostawić do odcieknięcia. Mrożony szpinak rozmrozić i pozostawić do odcieknięcia. Dodać do mieszaniny cebuli i czosnku, dołożyć śmietanę. Zagotować pod przykryciem w podany sposób. Wielokrotnie mieszać. Nasmarować dużą, średniowysoką formę sufletową. Pomidory sparzyć, obrać ze skóry i pokroić w kostkę. Makaron z pomidorami i szpinakiem włożyć do formy. Doprawić na ostro i wszystko dobrze wymieszać. Jaja kwaśną śmietanę i paprykę w proszku włożyć do miski i wymieszać mikserem lub w robocie kuchennym. Równomiernie połączyć masę muszkatołowa jarzynowo-kluskową. Ser zmieszać z tartą bułką i posypać na wierzchu. Nałożyć masło w wiórkach i gotować suflet w podany sposób.