

Ispanakl Makarna



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po ukusu** tjestenina
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **4 kašike** jogurta
- **3 kašike** pasiranog paradajza
- **150 g** smrznutog, sjeckanog spanaca
- **1 glavica** luka
- **1 cencešnjak**
- **1/2 kašice** mljevene, crvene paprike
- **po ukusu** so
- biber
- mješavina začina

I još:

- **po ukusu** feta sir
- sjeckani orasi

Priprema

Skuhati tjesteninu, procijediti. Preliti 1 kašikom maslinovog ulja, jogurtom i pasiranim paradajzom. Na preostalom maslinovom ulju propržiti sitno sjeckan luk; nakon 3 minute dodati sitno sjeckan češnjak i spanac. Na laganoj vatri dinstati 5-6 minuta. Začiniti po ukusu (so, biber, vegeta) i mljevenom crvenom paprikom. Dodati tjesteninu, pa sve dobro sjediniti.

Posuti feta sirom i sjeckanim orasima.

Savet