

## Makarone sa spanacem



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### Sastojci

#### Potrebno:

- **1 pakovanje** makarona sa spanacem
- **500 g** svežeg spanaca
- **1 manji** poriluk
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **50 g** parmezana
- **2 pune kašike** kisele pavlake
- **po ukusu**

### Priprema

U šerpu staviti vodu, posoliti, kad provri staviti testeninu sa spanacem i kuvati po uputi na kesici. Procediti i staviti kašiku maslinovog ulja, promešati. U teflon tavu staviti malo maslinovog ulja, sitno iseckati praziluk, prepržiti. Spanac oprati, odstraniti deblje delove, stabljike, iseckati. Staviti u tavu sa porilukom, promešati, ostaviti neki minut na vatri, dodati testeninu i sve izmešati dobro. Na tanjir sipati testeninu, posuti sa sirom i na vrh staviti kašiku kisele pavlake.

### Savet