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 cen**cešnjaka
- **1/2 kašicice**mljevene, crvene paprike
- **po ukusu**so
- biber
- mješavina zacina

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. Zaciniti po ukusu (so, biber, vegeta) i mljevenom crvenom paprikom. Dodati tjesteninu, pa sve dobro sjediniti.

Posuti feta sirom i sjeckanim orasima.

Savet