Těstoviny se špenátovou omáčkou

Obtížnost 2 – bude potřeba dohled dospěláka 😊

Suroviny (5 porcí):

1 balíček oblíbených těstovin

1 smetana ke šlehání

1 mražený balíček listového špenátu

1 stroužek česneku

čerstvá citronová šťáva

olivový olej

sůl a pepř

nastrouhaný tvrdý sýr

Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu. Na pánvi rozpálíme olej a přidáme špenát a necháme ho povolit. Přidáme trochu vody – 150 ml, prolisovaný česnek a krátce povaříme. Poté vše rozmixujeme tyčovým mixérem a přidáme smetanu. Znovu krátce povaříme a dochutíme solí, pepřem a šťávou z citronu. Omáčku promícháme s těstovinami a podáváme s nastrouhaným sýrem.

Dobrou chuť!