



F?szerepben a spenót: Spenótos-fetás spagetti

2011 március 24. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Húsmentes, mégis meglepően laktató fogás! Kazalnyi spenót, finom fetasajt, tetején mozzarella. Ráadásul villámgyorsan elkészíthető!

Hozzávalók:

- 50 dkg spagetti
- 1 kg friss spenót
- 25 dkg feta
- 3 dl tejszín
- 2-3 gerezd fokhagyma
- só, bors
- szerecsendió
- 20 dkg mozzarella
- 1-2 ek. zsemlemorzsa



A spenótot megmossuk, szálasra vágjuk, parányi olajon megpároljuk - elképeszt?en összeesik! Sóval, borssal, szerecsendióval és zúzott fokhagymával ízesítjük, hozzáöntjük a tejszínt, egyet forralunk rajta.

A tésztát lobogó sós vízben kif?zzük, lesz?rjük, majd összeforgatjuk a tejszínes spenóttal.

Egy kb. 20x30-as tepsit kivajazunk, meghintjük zsemlemorzzával. A tészta egyik felét a tepsibe simítjuk, rámorzsoljuk a fetát, majd a maradék tésztát elsimítjuk rajta.

A mozzarellát felszeleteljük, betakarjuk vele a tésztarakományt, és forró süt?ben a sajt olvadásaig-pirulásaig

sütjük.

Kockákra vágva tálaljuk.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

[Tweet](#)



Ajánló