

# PRZEPISY FIT&EASY



## MAKARON ZE SZPINAKIEM FIT&EASY

### Przygotowanie:

Makaron gotujemy według instrukcji na opakowaniu. Na oliwie podsmażamy czosnek, dodajemy liście **Szpinaku Fit&Easy**. Po dwóch minutach dodajemy serek mascarpone i mieszamy do uzyskania konsystencji kremu. Dodajemy sok z cytryny, szczyptę gałki muszkatołowej do smaku, sól i pieprz. Całość mieszamy z makaronem i gotowe.

### Składniki:

1 opakowanie **Szpinaku Fit&Easy**  
200 g makaronu pełnoziarnistego typu tagliatelle  
opakowanie serka mascarpone ok 250 g  
1 łyżka oliwy  
1 łyżka soku z cytryny  
2 ząbki czosnku  
gałka muszkatołowa  
sól  
pieprz