

Špagety se špenátem, rajčaty a sýrem feta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 400 g
- Mražený špenát 500 g
- Sýr feta 150 g
- Rajče 4 ks
- Mátové lístky 1 hrst
- Česnek 2 stroužek
- Červený vinný ocet 1 lžíce
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety uvařte podle návodu na obalu ve vroucí osolené vodě tak, aby byly pevné na skus. Slijte je a udržujte teplé. Vyždímaný špenát dejte na pánev a nechte ho 2 minuty prohřívát. Sýr slijte. Nakonec špenát spolu se sýrem, uschovaným olejem, rajčaty, mátou, česnekem a octem přimíchejte do těstovin. Případně podle chuti osolte a ihned podávejte.