

Fusilli se špenátovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- těstovin fusilli (vřetena) 400 g
- Česnek, pokrájený nadrobno 1 stroužek
- Mascarpone 250 g
- Štáva z citronu 1 ks
- Parmazán, strouhaný 30 g
- Čerstvý listový špenát 250 g
- Piniových jader, opražených 50 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Těstoviny uvařte podle návodu na obalu. Mezitím v robotu rozmixujte česnek, mascarpone, citronovou šťávu, parmezán a zhruba polovinu špenátu na hladkou omáčku.
2. Fusilli důkladně scedte a vraťte do hrnce. Vmíchejte omáčku, piniová jádérka a zbývající špenátové listy a na mírném ohni minutu dvě povařte, jen aby lístky špenátu zavadly. Osolte, opepřete a podávejte posypané zbylým parmezánem.