



Zielone spaghetti z śmietankowym pesto i krewetkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Na patelni podsmaż masło, dodaj drobno posiekany czosnek, krewetki oraz drobno pokrojoną pikantną papryczkę. Smaż na małym ogniu przez 3 - 4 minuty.

Krok 2

Szpinak, rukolę oraz olej zblenduj na gładką pastę. Wymieszaj ją z dipem oraz dopraw solą i pieprzem. Śmietankowe pesto przełóż do krewetek, wymieszaj dokładnie i podsmaż całość przez 2 minuty na małym ogniu.

Krok 3

Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odsącz go z wody i jeszcze ciepły przełóż na patelnię, a potem wymieszaj z pozostałymi składnikami. Przed podaniem danie posyp tartym serem. Smacznego!

Składniki:

1 opakowanie makaronu spaghetti

16 obranych krewetek

1 mała zielona pikantna papryczka

50 g masła Mazurski Smak

100 g świeżego szpinaku

2 łyżki oleju słonecznikowego

2 ząbki czosnku

50 g świeżej rukoli

3 łyżki dipu śmietankowego z czosnkiem i ziołami typu crème fraîche Mlekpól

1 garść orzeszków pinii

sól

pieprz

tarty ser Jantar Mlekpól