

Špagety se špenátem

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

400 g	špagety
4 lžíce	olivový olej
1 ks	větší cibule
250 g	čerstvý špenát (popř. balíček mraženého, ne však drceného)
2 lžíce	máslo
3 stroužky	česnek
150 ml	smetana
	sůl
	pepř
trochu	citronová šťáva
100 g	oblíbený sýr (např. parmazán)



Postup přípravy

Špagety dáme do vroucí osolené vody, kde uvaříme na skus. Zcedíme a zakapeme olivovým olejem. Mezitím si připravíme špenát: Cibuli oloupeme a pokrájíme nadrobno. Na pánvičce rozpustíme máslo a cibulku na něm opečeme. Přidáme nadrobno nasekaný čerstvý špenát (nebo povolený mražený), prolisovaný česnek se smetanou a dusíme pod pokličkou zhruba 5 minut doměkka (špenát musí zůstat zelený). Špenát osolíme, opepříme a jemně dochutíme citronovou šťávou. Vmícháme do hotových špaget a servírujeme posypané oblíbeným sýrem.