

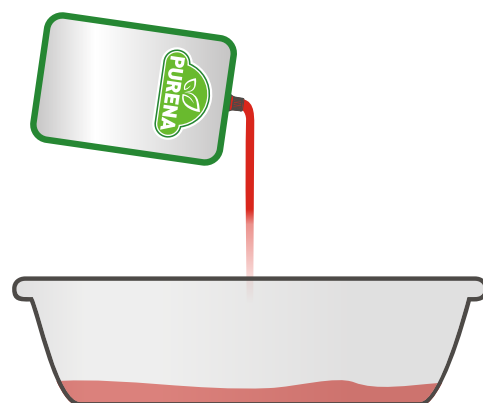
BURACZANE SPAGHETTI Z PIECZONĄ FETĄ

Składniki:

- zupa krem z buraczków czerwonych Purena
- 1 kostka sera feta
- 6 listków świeżej szalwii
- garść listków botwinki
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- 500 g makaronu spaghetti
- parmezan lub jogurt naturalny (opcjonalnie)

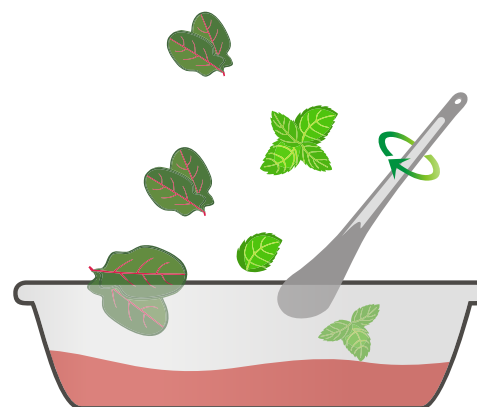
SPOSÓB WYKONANIA:

1



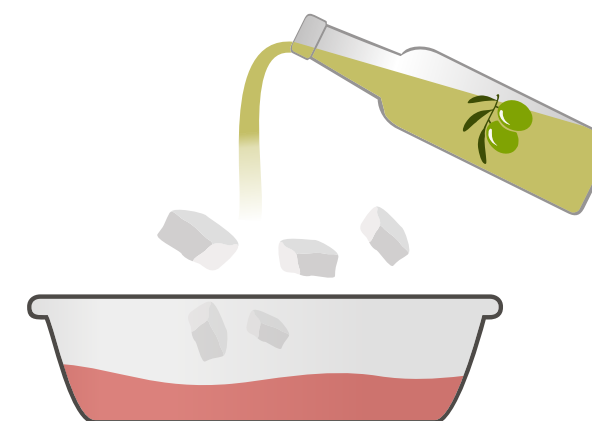
Do naczynia żaroodpornego przelać zupę z buraczków czerwonych Purena.

2



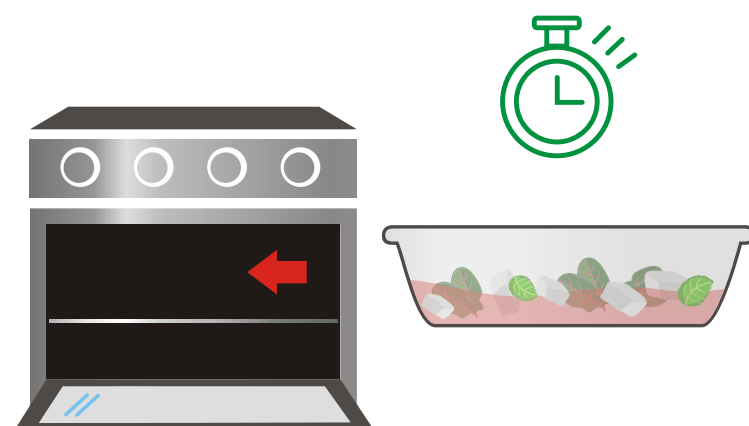
Dodać posiekane listki botwinki i szalwii, wymieszać.

3



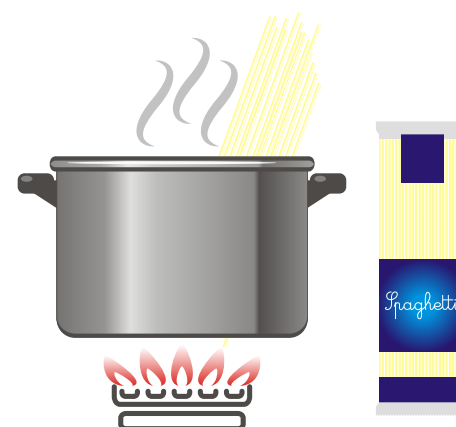
Położyć ser i pokropić go oliwą.

4



Naczynie wstawić do nagrzanego do temp. 200°C piekarnika na 20 min.

5



W tym czasie ugotować makaron.

6



Po wyjęciu z piekarnika wymieszać sos z makaronem i podawać z parmezanem lub kleksem jogurtu naturalnego.



Gotowe danie spożyć w przeciągu 24 h.
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.