

# Fusilli se špenátem a chilli

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Máslo 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Chilli paprička 1 ks
- Hladká mouka 1 lžička
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Listový špenát 200 g
- Sůl 4 špetka
- Těstoviny fusilli bucati 320 g
- Sýr s modrou plísní 1 ks
- Máslo 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Chilli paprička 1 ks
- Hladká mouka 1 lžička
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Listový špenát 200 g
- Sůl 4 špetka
- Těstoviny fusilli bucati 320 g
- Sýr s modrou plísní 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

1 Na lžici másla a lžici oleje minutu opékejte nasekaný stroužek česneku a rozdrobenou chilli papričku. Poprašte lžičkou hladké mouky, rozmíchejte a zalijte 200 ml smetany ke šlehání. Přiveďte k varu, po 2 minutách přidejte 200 g listového špenátu, sůl a vařte další minutu. Vmíchejte fusilli bucati. Podávejte se sýrem s modrou plísní.