

Penne ze szpinakiem i fetą

Penne ze szpinakiem i fetą – klasyk w nowej odsłonie

Penne ze szpinakiem i fetą to **doskonałe połączenie włoskich inspiracji z greckimi akcentami**. Soczyste mięso smażone na oliwie, aromatyczny sos pomidorowy wzbogacony ziołami z Fix Knorr, świeży szpinak oraz kremowa feta tworzą harmonijną kompozycję smaków, która zachwyci każdego miłośnika makaronu.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny! Dzieci pokochają makaron, a dorośli docenią głębię smaku i zbilansowane połączenie składników. To propozycja zarówno dla zabieganych rodziców szukających szybkiego obiadu, jak i dla osób ceniących *proste, ale wyraziste smaki* kuchni śródziemnomorskiej.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako **szybki obiad w środku tygodnia**, ale również jako lekka kolacja podczas spotkania z przyjaciółmi. Możesz przygotować większą porcję na rodzinne spotkanie lub podać jako danie główne podczas nieformalnej kolacji we dwoje.

Czy wiesz, że?

Szpinak to prawdziwa *skarbnica żelaza i witamin*, a ser feta dostarcza cennego wapnia. Połączenie tych składników z makaronem penne tworzy nie tylko smaczne, ale i wartościowe danie. Tradycja łączenia makaronu z serem feta wywodzi się z kuchni fusion, łączącej elementy kuchni włoskiej i greckiej.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z tym przepisem dodając **suszone pomidory**, oliwki lub prażone pestki słonecznika dla dodatkowej tekstury. Wegetarianie mogą pominąć mięso, zwiększając ilość szpinaku i dodając podsmażone pieczarki. Dla ostrzejszej wersji warto dodać szczyptę płatków chili lub świeżo zmielonego czarnego pieprzu.