



przepisy.pl

ŁAZANKI ZE SZPINAKIEM



 45 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- oliwa - 1 łyżka
- szpinak (może być mrożony) - 7 sztuk
- czosnek - ząbki - 4 sztuki
- bazylia - 4 sztuki
- rozmaryn - 2 szczypty
- sól - 2 szczypty
- pieprz - 2 szczypty
- śmietana 30 % - 2 łyżki
- serek topiony śmietankowy - 1 łyżka
- łazanki - 1.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Oliwę rozgrzałam na patelni, dodałam przeciśnięty przez praskę czosnek, lekko zrumieniłam, wrzuciłam szpinak i poszatowaną bazylię, podlałam dwoma łyżkami wody. Dusiłam pod przykryciem ok 10 minut (do rozmrożenia się szpinaku). Zdjęłam pokrywkę dodałam śmietanę i serek topiony, dokładnie wymieszałam i znów przykryłam. Od czasu do czasu mieszając sprawdzałam czy serek topiony uzyskał jednolitą konsystencję (serek również zagęści szpinak).
2. Łazanki ugotowałam w lekko osolonej wodzie z dodatkiem szczypty suszonego rozmarynu. Odcedziłam i wymieszałam ze szpinakiem, chwilę jeszczetrzymałam na ogniu.
3. Podałam w towarzystwie warzyw gotowanych na parze: brukselki, fasolki szparagowej, brokuła, kalafiora i marchewki. Warzywa te ugotowałam dodając do pojemnika z wodą łyżeczkę soli czosnkowej, kilka listków bazylii i pieprzu ziołowego.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl