



## Bułeczki ze szpinakiem

przepisy.pl



30 minut



1 osoba



Łatwe

### Składniki:

- świeży lub mrożony szpinak - 450 gramów
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- masło lub margaryna - 3 łyżki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- cebula - 0.5 sztuk
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- ser żółty - 100 gramów
- szynka konserwowa - 200 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Mrożony szpinak rozmroź i odcisnij dokładnie wodę. Świeży umyj i osusz.
2. W garnku podsmaż cebulę, czosnek i pokrojoną w kostkę szynkę. Dodaj szpinak. Całość zalej rozmieszonym w śmietanie Fixem Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr i zagotuj.
3. Kajzerki przekrój na pół i usuń z nich miękką część. Bułki napełnij farszem. Posyp wierzch startym serem i zapiekaj w nagrzanym do 180 °C piekarniku przez 10 minut. Do szpinaku możesz również dodać suszone pomidory.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)