



przepisy.pl

Duszony szpinak z czosnkiem



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- świeży lub mrożony szpinak - 450 gramów
- Naturalnie Smaczne Do kurczaka w sosie śmietanowo-ziółowym Knorr** - 1 opakowanie
- masło lub margaryna - 2 łyżki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- cebula - 0.5 sztuk
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- cytryna - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Świeży szpinak dokładnie umyj. Jeśli używasz mrożonego, to rozmroź go i odcisnij wodę.
2. Na patelni zeszklij posiekaną cebulę i margarynę, po chwili dodaj szpinak. Smaż 1 minutę.
3. Sos Knorr wymieszaj ze śmietanką i wlej do szpinaku. Dokładnie wymieszaj.
4. Dodaj gałkę muskatołową i sok z połowy cytryny. Wszystko zagotuj i natychmiast podawaj. Taki szpinak możesz podawać jako samodzielną potrawę, np. z bagietką lub jako dodatek do mięs i ryb.

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