



przepisy.pl

Kajzerki ze szpinakiem i pieczarkami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeży lub mrożony szpinak - 450 gramów
- Naturalnie Smaczne Do kurczaka w sosie śmietanowo-ziolowym Knorr** - 0.5 opakowań
- masło lub margaryna - 3 łyżki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- cebula - 0.5 sztuk
- pieczarki - 100 gramów
- kajzerka - 4 sztuki
- żółty ser - 100 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. Dodaj pokrojone w ćwiartki pieczarki. Smaż, aż będą zupełnie suche. Następnie dodaj szpinak. Całość zalej rozmieszonym w śmietanie Naturalnie Smaczne do kurczaka w sosie śmietanowo-ziolowym Knorr i zagotuj.
3. Kajzerki przetnij na pół, wydrąż, zapiecz chwilę w piekarniku, a następnie nafaszeruj szpinakiem. Posyp serem i zapiekaj w 190 °C przez 10 minut. Pieczarki możesz zastąpić dowolnymi grzybami.

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