



przepisy.pl

Krem szpinakowy z grzanką serową



 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- szpinak mrożony - 500 gramów
- cebula - 1 szt. - 1 sztuka
- śmietana kremówka - 100 mililitrów
- kromka chleba - 2 sztuki
- ser żółty - 2 plastry
- masło - 2 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Szpinak rozmrozić, podsmażyć w garnku z posiekaną cebulą, na maśle. Kromki chleba podpiec w piekarniku na grzanki.
2. Szpinak i cebulę zalać bulionem, gotować przez kilka minut, a następnie zmiksować. Dodać przyprawy i śmietanę kremówkę. Gotować przez 10 minut.
3. W talerzu ułożyć grzankę z chleba, przykryć plastrem sera. Zalać zupą i podawać, gdy ser się lekko roztopi.

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