



# Krewetki ze szpinakiem

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- obgotowane krewetki - 500 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- szpinak - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- pomidory - 2 sztuki
- masło ghee - 50 gramów
- garam masala - 0.5 łyżeczek
- mielona kolendra - 0.5 łyżeczek
- Kurkuma z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Chili z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Imbir z Nigerii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- laska cynamonu 2,5 cm - 1 sztuka
- cukier - 2 łyżeczki

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

## Sposób przygotowania:

1. Posiekaj cebulę i czosnek. Smaż przez 5 minut. Następnie dodaj szpinak i smaż przez 10 minut ciągle mieszając.
2. Sparz, obierz i pokrój pomidory. Dodaj do szpinaku.
3. Dodaj przyprawy: kurkumę, garam masalę, kolendrę, chili, imbir, pokruszony cynamon, cukier oraz przyprawę Knorr. Gotuj na małym ogniu przez 15 minut.
4. Dodaj krewetki i gotuj jeszcze 10 minut. Podawaj na ciepło z ryżem.

---

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)