



przepisy.pl

# Pęczotto ze szpinakiem



30 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- kasza jęczmienna pęczak - 300 gramów
- szpinak - 560 gramów
- kukurydza konserwowa - 400 gramów
- cebula - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 2 łyżki
- kostka sera feta - 200 gramów
- pomidor suszony - 8 sztuk
- jogurt naturalny - 600 gramów
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie

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

## Sposób przygotowania:

1. Ugotuj kaszę w osolonej wodzie.
2. Do podsmażonej cebuli z czosnkiem na Rama smaż jak szef kuchni z oliwą z oliwek, dodaj umyte i osuszone liście szpinaku, dusząc całość przez kilka minut. Następnie dodaj odcedzoną kukurydzę i podduś całość jeszcze kilka minut.
3. Dodaj pokrojone kawałki pomidorków suszonych, jogurt naturalny, rozdrobnione kawałki sera feta i posyp mieszanką sos sałatkowy Włoski z suszonymi pomidorami.
4. Dodaj ugotowaną kaszę i całość wymieszaj.

---

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)