



Pizza ze szpinakiem

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeży szpinak (lub o połowę mniej mrożonego) - 1 kilogram
- cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- ciasto drożdżowe na pizzę - 500 gramów
- pomidory pelatti z puszki - 400 gramów
- ser feta - 200 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese pomieszaj z pomidorami z puszki i zagotuj. Powstały sos odstaw na bok, aby wystygł.
2. Ciasto rozwałkuj na oprószonej mąką stolnicy. Wierzch ciasta posmaruj obficie sosem pomidorowym.
3. Na rozgrzanej oliwie, na patelni zeszklij czosnek i cebulę pokrojoną w półplastry, dodaj szpinak. Całość chwilę przysmaż.
4. Szpinak ułóż na wierzchu pizzy, oprósz pokruszoną fetą.
5. Wstaw do rozgrzanego do 220° C piekarnika na 20 minut.

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