



przepisy.pl

Pomidory nadziewane szpinakiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeży lub mrożony szpinak - 450 gramów
- Naturalnie Smaczne Do kurczaka w sosie śmietanowo-zielonym Knorr** - 2 łyżki
- olej do smażenia - 2 łyżki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- cebula - 0.5 sztuk
- ser żółty - 10 dekagramów
- pomidory - 6 sztuk

[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 i dodaj szpinak. Całość zalej rozmieszonym w śmietanie sosem Knorr i zagotuj.
3. Pomidory przekrój na pół i wydrąż miąższ. Napełnij je szpinakiem. Posyp startym serem i zapiekaj w nagrzanym do 180 °C piekarniku przez 10 minut. Tak przygotowane pomidory to idealna przekąska lub dodatek warzywny do drugiego dania. Pomidorki smakują najlepiej zapieczone z parmezanem.

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