



przepisy.pl

Stek z łososia na szpinaku



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- filety z łososia - 500 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1.5 łyżeczek
- Sos do warzyw na ciepło do szpinaku czosnkowo-serowy Knorr** - 1 opakowanie
- szpinak świeży lub mrożony - 450 gramów
- masło lub margaryna - 2 łyżki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- cebula - 0.5 sztuk
- ząbek czosnku - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Filet z łososia podziel na cztery porcje i posyp przyprawą Knorr.
2. Doprawioną rybę smaż 2-3 minuty z każdej strony na średnio rozgrzanej patelni.
3. W tym czasie umyj dokładnie (lub rozmroź) szpinak i odsącz go. Na patelni z margaryną zeszklij posiekany czosnek i cebulę. Po chwili dodaj szpinak. Smaż przez minutę.
4. Sos Knorr połącz ze śmietaną i wlej do szpinaku. Wymieszaj wszystko dokładnie. Gdy tylko szpinak zgęstnieje, przełóż go na talerz. Podawaj z usmażonym łososiem. Potrawę możesz serwować z częścią cytryny i ugotowanym ryżem.

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