



przepisy.pl

Szpinak na ostro



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- świeży lub mrożony szpinak - 450 gramów
- Sos do warzyw na ciepło do szpinaku czosnkowo-serowy Knorr** - 1 opakowanie
- masło lub margaryna - 3 łyżki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- cebula - 0.5 sztuk
- pieprz cayenne - 1 szczypta
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- starty żółty ser - 100 gramów
- tacos - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Mrożony szpinak rozmroź i odcisnij nadmiar wody. Świeży umyj i osusz.
2. W garnku podsmaż cebulę, dodaj szpinak i całość zalej rozmieszonym w śmietanie sosem Knorr. Zagotuj.
3. Wszystko razem dopraw do smaku gałką muszkatołową, pieprzem cayenne i zmiksuj w blenderze. Zapiekać posypane serem w piekarniku rozgrzanym do 190 °C przez 10 minut. Podawaj z chipsami taco. Tak przygotowany szpinak to idealna przekąska lub dodatek do mięs.

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