



przepisy.pl

## Szpinak z boczkiem, pomidorkami i serem blue



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- świeży lub mrożony szpinak - 450 gramów
- Sos do warzyw na ciepło do szpinaku czosnkowo-serowy Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony - 4 plastry
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- cebula - 0.5 sztuk
- pomidorki cherry - 200 gramów
- ser z niebieską pleśnią, np. lazur - 1 opakowanie
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

### Sposób przygotowania:

1. Szpinak dokładnie umyj. Jeśli używasz mrożonego, to rozmroź go i odcisnij wodę.
2. Boczek pokrój w paski i usmaż na patelni. Gdy tłuszcz się wytopi, dodaj drobno pokrojoną cebulę.
3. Teraz dodaj szpinak i smaż 1 minutę
4. Sos Knorr wymieszaj ze śmietanką i wlej do szpinaku. Dodaj również pomidorki cherry przekrojone na pół.
5. Ser blue pokrój na mniejsze kawałki i dodaj do szpinaku. Wszystko duś jeszcze ok. 1-2 minuty i mieszaj, aby ser się lekko rozpuścił. Podawaj natychmiast po przygotowaniu, posypany posiekaną natką pietruszki. Aby wzbogacić smak potrawy, dodaj odrobinę parmezanu.

---

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)