



Szpinak z jajkiem

przepisy.pl



Składniki:

- świeży lub mrożony szpinak - 450 gramów
- Sos do warzyw na ciepło do szpinaku czosnkowo-serowy Knorr** - 1 opakowanie
- masło lub margaryna - 2 łyżki
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- cebula - 0.5 sztuk
- jajka - 4 sztuki

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Szpinak dokładnie umyj. Jeśli używasz mrożonego, to rozmroź go i odcisnij wodę.
2. Na patelni z margaryną zeszklij pokrojoną cebulę, po chwili dodaj szpinak. Smaż 1 minutę.
3. Sos Knorr połącz ze śmietanką i wlej do szpinaku. Dokładnie wymieszaj. Wszystko zagotuj i przełóż na talerz.
4. Na pozostałej margarynie przygotuj jajka sadzone. Ułóż je na szpinaku i podawaj np. z pieczywem. Taka potrawa może stanowić lekki obiad, jak również może być podawana na śniadanie.

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