



przepisy.pl

Szpinak z papryką



Składniki:

- świeży lub mrożony szpinak - 450 unit
- Sos do warzyw na ciepło do szpinaku czosnkowo-serowy Knorr** - 1 opakowanie
- masło lub margaryna - 2 łyżki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- cebula - 0.5 sztuk
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka

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



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Szpinak dokładnie umyj. Jeśli używasz mrożonego, to rozmroź go i odciśnij wodę.
2. Na patelni zeszklij drobno pokrojoną cebulę i po chwili wsyp paprykę. Poczekaj, aż się przysmaży, wtedy aromat przyprawy będzie mocniejszy.
3. Dodaj szpinak i smaż 1 minutę.
4. Sos Knorr wymieszaj ze śmietanką i wlej do szpinaku. Dokładnie wymieszaj. Wszystko zagotuj i natychmiast podawaj. Przed podaniem posyp szpinak szczyptą papryki. Jeśli lubisz potrawy pikantne, użyj ostrej papryki, jeśli zaś wolisz łagodną – papryki słodkiej.

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