



## Szpinak z porzem

przepisy.pl



### Składniki:

- świeży szpinak - 1 opakowanie
- por - 1 sztuka
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 300 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- oliwa - 3 łyżki
- przyprawy do smaku

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



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Pora pokrój w poprzek na 2 cm kawałki i wypłucz w zimnej wodzie. Następnie sparz krótko we wrzątku.
2. Liście szpinaku umyj i osusz. Czosnek posiekaj. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z 300 ml wody i zagotuj.
3. Na rozgrzanej oliwie przesmaż czosnek, następnie dodaj liście szpinaku i pora. Całość wymieszaj i lekko dopraw do smaku.
4. Gotowy szpinak nałóż na talerze, a jego wierzch polej serowym sosem. Podawaj jako dodatek do ryb.

---

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)