



Szpinak z serem feta

przepisy.pl



15 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 - 2 łyżki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- cebula - 0.5 sztuk
- czarne oliwki - 150 gramów
- ser feta - 1 opakowanie
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Szpinak dokładnie umyj. Jeśli używasz mrożonego, to rozmroź go i odciśnij wodę.
2. Na patelni zeszklij drobno pokrojoną cebulę. Po chwili dodaj szpinak. Smaż 1 minutę.
3. Sos Knorr wymieszaj ze śmietanką i wlej do szpinaku.
4. Teraz dodaj oliwki przekrojone na pół, oregano i wszystko dokładnie wymieszaj. Duś 2-3 minuty.
5. Tuż przed podaniem posyp szpinak serem feta pokrojonym w kostkę. Aby potrawa była jeszcze smaczniejsza i ładniejsza, posyp ją również pomidorkami cherry pokrojonymi na ćwiartki.

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