



Zapiekanka z ravioli i szpinakiem

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- gotowe ravioli z farszem - 500 gramów
- Sos do warzyw na ciepło do szpinaku czosnkowo-serowy Knorr** - 1 sztuka
- mrożony szpinak - 450 gramów
- cebula - 0.5 sztuk
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- śmietana 18% - 150 mililitrów
- starty żółty ser - 50 gramów
- masło - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ravioli ugotuj al dente we wrzącej lekko osolonej wodzie i odcedź.
2. Szpinak rozmroź a następnie dobrze odcedź na sicie.
3. Na rozgrzanej oliwie przesmaż posiekany czosnek oraz cebulę. Dodaj liście szpinaku i smaż chwilę razem.
4. Stwórz pełen smaku sos mieszając zawartość opakowania Knorr ze śmietaną, wlej go na patelnię i zagotuj.
5. Na spód naczynia żaroodpornego wyłóż połowę szpinaku, następnie wyłóż ravioli. Pierożki przykryj pozostałym szpinakiem i posyp startym serem. Naczynie wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj przez 10 minut w temperaturze 200 stopni C. Podawaj na ciepło z chrupiącą bagietką.

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