



Szpinak z "lazurem"

Nie przepadasz za szpinakiem? Dzięki temu przepisowi go pokochasz! Koniecznie spróbuj! Szpinak z lazurem jest pyszny:) przepis mojego wujka.

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 4

Lista składników

1 szt. szpinak
1 szt. cebula
1 łyżka masło
1 szt. sól
2 szt. czosnek

10 dag ser pleśniowy
1 szklanka mleko
3 łyżka olej
1 szt. pieprz

Sposób przygotowania

Szpinak rozmrażamy na patelni, odlewamy nadmiar wody.

Na drugiej patelni podsmażamy pokrojoną drobno cebulę i czosnek, dodajemy do szpinaku, mieszamy.

Przyprawiamy solą oraz pieprzem.

Następnie wlewamy do masy mleko, a po wymieszaniu składników rozkruszamy ser lazur.

Mieszając czekamy na jego roztopienie się.

Do tak przygotowanej masy (można wyłączyć gaz pod patelnią) wsypujemy makaron ugotowany al dente i pomagamy mu łyżką w oklejeniu się masą szpinakową.



Szpinak z "lazurem"

Nie przepadasz za szpinakiem? Dzięki temu przepisowi go pokochasz! Koniecznie spróbuj! Szpinak z lazurem jest pyszny:) przepis mojego wujka.

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 4

Lista składników

1 szt. szpinak
1 szt. cebula
1 łyżka masło
1 szt. sól
2 szt. czosnek

10 dag ser pleśniowy
1 szklanka mleko
3 łyżka olej
1 szt. pieprz

Sposób przygotowania

Szpinak rozmrażamy na patelni, odlewamy nadmiar wody.

Na drugiej patelni podsmażamy pokrojoną drobno cebulę i czosnek, dodajemy do szpinaku, mieszamy.

Przyprawiamy solą oraz pieprzem.

Następnie wlewamy do masy mleko, a po wymieszaniu składników rozkruszamy ser lazur.

Mieszając czekamy na jego roztopienie się.

Do tak przygotowanej masy (można wyłączyć gaz pod patelnią) wsypujemy makaron ugotowany al dente i pomagamy mu łyżką w oklejeniu się masą szpinakową.