

Pieczarki ze szpinakiem



JOANNA108



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	1 opakowanie
szpinak świeży	1 garść
przyprawa w płynie	
przyprawa curry	
margaryna do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.pieczarki obrać (oddzielić kapelusze)
 - 2.szpinak przelać gorącą wodą i drobno pokroić
 - 3.na patelni rozgrzać tłuszcz (małą ilość)
 - 4.dodać pieczarki - smażyć, cały czas mieszając
 - 5.gdy trochę zmiękną, połączyć je przyprawą w płynie oraz posypać curry - przesmażyć
 - 6.dodać szpinak
- UWAGA! grzyby powinny na patelni wydawać pischzące dźwięki, wtedy będą chrupiące. Należy je smażyć na bardzo niewielkiej ilości tłuszczu.