

Biała kiełbasa na szpinaku z szalotką



MONIKA_29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kiełbasa	4 kawalki
opakowanie mrożonego szpinaku	
śmietana	3 łyżki
szalotka	2 sztuki
masło	1 łyżka
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak odmrozić odsączyć na durszlaku. W garnuszku rozgrzać śmietanę dodać posiekane szalotki, i chwilę smażyć dodać szpinak doprawić solą i pieprzem i jeszcze 5 minut gotować mieszając.

Kiełbasę ponakłuwać widelcem obsmażyć ze wszystkich stron na rozgrzanym maśle.

Ułożyć warstwę szpinaku na nim gorące kiełbaski od razu podawać.

Jako dodatek można podać upieczone w piekarniku frytki, ryż lub po prostu bułkę. Siekaną szalotkę można zastąpić przeciśniętym przez praskę czosnkiem