

smażony szpinak



ELA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak świeży	1 kg
smalec	3-4 łyżki
czosnek	2 ząbki
śmietana	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinka wypłukac i osaczyc. Czosnek przecisnąć przez praskę i wymieszać z solą. Na patelni rozgrzać smalec i smażyć szpinak (można porcjami) przez kilka minut. Do całego szpinaku dodać czosnek i jeszcze trochę podsmażyć. Dodać śmietanę i wymieszać.