

Sos szpinakowo-pieczarkowy

Przepis dodany przez użytkownika SylwiaLilianna

Sos szpinakowo-pieczarkowy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 paczka mrożonego szpinaku -
- 1 cebula -
- pieczarki -
- mały kubeczek śmietany 18% -
- sól, pieprz, gałka muskatołowa -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cebulę pokroić w kosteczkę i zeszklić na oleju. Pieczarki pokroić w niezbyt cienkie plasterki, dodać do cebuli i poddusić. Do miękkich pieczarek dodać szpinak i dusić, aż straci surowy smak i odparuje woda. Dodać śmietanę i doprawić. Podawać z makaronem, można posypać parmezanem, rokopem lub innym ulubionym serem.

