

Szpinak w sosie ostrygowym

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

dobrze chińskie danie

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- świeży szpinak - 40 dag
- sos ostrygowy - 3 łyżka(i)
- vegeta - 1/4 łyżeczka(i)
- sól -
- cukier -
- białe wino - 2 łyżka(i)
- mąka kukurydziana - 2 łyżka(i)
- olej - 4 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Na mocno rozgrzanym oleju obsmażamy liście szpinaku, dodajemy wino i sos ostrygowy. Przyprawiamy do smaku solą, cukrem i vegetą. Szybko gotujemy, wlewamy mąkę rozpuszczoną w wodzie i jeszcze raz gotujemy. Delikatnie mieszamy.

Smacznego!

Jak podawać?

na ciepło