

www.SztukaKulinarna.pl

Pieczarki ze szpinakiem

ilość porcji **8** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	pieczarki	
4	łyżki	oliwa (olej)	
2	łyżki	śmietana	
1	kg	szpinak	
1	szklanka	wina	
			,sól i pieprz do smaku.

Przepis Szpinak ugotować, odsączyć osączyć z wody i przetrzeć przez sito lub zmiksować z solą. Pieczarki pokroić i usmażyć na oliwie, posolić. Szpinak zmieszać z gęstą śmietaną, później z pieczarkami, wlać białe wino, zagotować i przez 10 min. dusić na małym ogniu. Składniki

1 kg pieczarek,4 łyżki oliwy,2 łyżki śmietany,1 kg świeżego szpinaku (może być mrożony),szkl. białego,wytrawnego wina,sól,pieprz.