



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Szpinak z wody

Najlepiej by szpinak był młody, wiosenny

Składniki:

- szpinak , 1 kg
- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 2 dag
- masło, 5 dag

Sposób przygotowania:

Szpinak, opłukać, odciąć korzonki, obgotować we wrzącej, osolonej wodzie bez przykrycia. Odcedzić, odsączyć, wyłożyć na salaterkę, posypać tartą bułką, polać masłem.

