



Tekst i zdjęcie: **gabi74** - Kucharz (635)

Szpinak z wody

Podawać jako dodatek do mięsa.

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 2 dag
- masło, 3 dag
- szpinak , 80 dag

Sposób przygotowania:

Młody, wiosenny szpinak opłukać starannie w dużej ilości wody, odciąć korzonki, zalać osoloną, wrzącą wodą, gotować na silnym ogniu około 10 minut. W czasie gotowania zamieszać. Gdy szpinak jest miękki odcedzić, osaczyć. Wyłożyć na salaterkę, polać masłem zmieszonym z tartą, zrumienioną bułką.

