



Sos serowo-szpinakowy

 4 porcje  9 min

Składniki

- 150 g szpinaku baby
- 1 cebula szalotka (pokrojona na pół)
- 3 ząbki czosnku
- 200 g śmietanki 30%
- 100 g sera topionego
- 100 g sera gorgonzola
- łyżka pokruszonej fety
- natka pietruszki (opcjonalnie do posypania)
- łyżka masła
- sól i świeżo zmielony pieprz

Przygotowanie

1

W naczyniu głównym umieścić łyżkę masła, pokrojoną cebulę, czosnek i smażyć.



4 min

2

Po usmażeniu składników dodać kolejno liście szpinaku, śmietanę, serek topiony i ser gorgonzola. Smażyć.



5 min

3

Gotowy sos podawać z ulubionym makaronem, posypać obficie natką i pokruszonym serem feta.