
SZPINAK Z MIGDAŁAMI

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1045 razy.

50 dag szpinaku,
4 łyżki oliwy,
duży ząbek czosnku,
8 łyżek migdałów,
5 dag chudej wędzonej szynki,
1 łyżeczka soli

Rozgrzać oliwę i smażyć przez parę minut czosnek, stale mieszając. Wyjąć czosnek, wrzucić wyłuskane i posiekane migdały, aby lekko się przyrumieniły. Dodać ugotowany i posiekany szpinak, drobno pokrojoną szynkę, doprawić solą i natychmiast podawać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD