



DUSZONY SZPINAK Z PISTACJAMI I SEREM

Przygotowanie:

Masło rozpuścić na delikatnym ogniu i dodać utarty czosnek (nie przypalić czosnku i masła!). Zeszklić czosnek i dodać szpinak. Stale mieszając delikatnie obsmażyć (nie może się rozpadać), posolić, popieprzyć. Posypać koperem i pistacjami, a po wyłożeniu na talerz posypać od razu serem.

Składniki:

1 opakowanie [Szpinaku Fit&Easy](#)
garść uprażonych pistacji
czosnek 2-4 ząbki utarte
garść drobno posiekanego koperku
garść utartego sera Cheddar
2 łyżki masła
sól, pieprz do smaku