



## Szpinakowo-groszkowa salsa

 dorotaR

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

liście świeżego szpinaku - 25 dag  
mrożony groszek cukrowy - 100 g  
cebula - 1 szt.  
czosnek zabek - 1 szt.

oliwa - 50 ml  
sól - do smaku  
pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Liście szpinaku płuczemy trzy razy w wodzie by wypłukać z nich piasek, osuszamy w wirówce do sałaty i siekamy na mniejsze kawałki. Na patelni rozgrzewamy (niezbyt mocno) oliwę. Cebulę siekamy w drobną kosteczkę i szklimy na oliwie. Do miękkiej cebuli dodajemy liście szpinaku, czosnek przeciśnięty przez praszkę oraz mrożony groszek (nie trzeba go wcześniej rozmrażać). Podgrzewamy jeszcze 2 minuty. Całość doprawiamy do smaku solą i pieprzem.