

# Szpinak z rodzynkami i nasionami pinii



## Składniki

40 g - rodzynek  
Vin Santo lub inne wino  
deserowe  
750 g - szpinaku  
sól  
1 łyżeczka - oliwy  
2 łyżka - nasion pinii

## Opis wykonania

Przepis na szpinak podawany z rodzynekami i nasionami pinii.

Rodzyнки moczyć minimum przez 2 godziny w winie. Rozgrzać komorę gotowania. Szpinak oczyścić, odciąć ogonki i umyć. Włożyć do perforowanego naczynia do gotowania, lekko osolić i skropić oliwą. Gotować na parze według przepisu. Nasiona pinii prażyć na suchej patelni, aż zaczną pachnieć. Zdjąć z patelni. Szpinak zdjąć szczyptkami, lekko odcisnąć i włożyć do podgrzanej miski. Dodać odsączone rodzyнки i nasiona pinii. Podawać na zimno lub na ciepło.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy: gotowanie na parze 100°C w rozgrzanym piekarniku, szpinak: 3-5 minut

Wskazówka: szpinak dobrze pasuje do rostbefu.