ok.1/2 kg szpinak (w dowolnej postaci - mrożonka lub świeże liście), 1 łyżeczka masła, 1 łyżka śmietany, 4-5 ząbków czosnku, sól, pieprz

Szpinak doprowadzamy do momentu gdy stanie się papką. To znaczy rozmrażamy lub obgotowujemy i kroimy. Przekładamy do garnka (np. rondelka). Gdy jest gorący należy dodać masło oraz śmietanę. Następnie dodajemy czosnek (w zależności od gustu, ja dodaję 4 - 5 ząbków na paczkę mrożonki), pieprz. Dusimy 5 - 10 minut. Uwaga ! należy szpinak odparować. Soli należy dodać na samym końcu, gdyż jej smak szybko ginie. Można skropić (delikatnie) sokiem z cytryny. Podawać na gorąco.

wg Wojtka Maja - przepis z sieci