

Zapiekanka szpinakowa



Autor: **Maudie**
Przepisów: **360** Ocena: **11970**

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- szpinak (u mnie mrożony), 450 g
- ziemniaki ugotowane w łupinach, ok kilograma
- jajka, 4
- ser żółty, 300 g
- śmietanka kremówka, 100 ml
- czosnek, 2-3 ząbki
- chili w płatkach lub w proszku, 1/2 łyżeczki
- sól, szczypta
- olej, kilka kropel

Sposób przygotowania:

- 1 szpinak rozmrozić, podgrzać i odparować z nadmiaru wody. Następnie dodać posiekany czosnek i wbić dwa jajka energicznie mieszając. Odstawić. Ugotowane i ostudzone ziemniaki obrać ze skorupki i pociąć na grubsze plasterki. Śmietankę zmieszać dokładnie z dwoma jajkami, solą i chili. Ser zetrzeć na grubych oczkach.
- 2 Dno naczynia żaroodporne pokropić olejem i ułożyć warstwę ziemniaków. Na ziemniakach rozprowadzić połowę szpinaku, połączyć połową sosu i posypać połową sera. Następnie ułożyć resztę ziemniaków, szpinak, sos i ser. Piec ok 20-25 min w temp 180 st. Po zapieczeniu można podawać z ketchupem, smacznego

Twoje notatki do przepisu: