

Zapiekanka z ziemniakow ze szpinakiem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podajemy z surowka z pomidorow.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 8 ziemniakow -
- 40 dag oczyszczonego i przebranego szpinaku -
- 2 cebule -
- poł szklanki jogurtu naturalnego -
- łyżka oleju -
- 2 ząbki czosnku -
- łyżka posiekanego koperku -
- mielona galka muszkatołowa -
- sól , pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Myjemy i gotujemy w mundurkach ziemniaki. Odcedzamy je i zalewamy zimną wodą, po kilku minutach odsączamy , obieramy i kroimy w plastry. Plukamy szpinak i odsączamy. Cebule siekamy. Rozgrzewamy na patelni łyżeczkę oleju i szklimy na niej cebule razem ze zmiażdżonym czosnkiem. Wkładamy szpinak, dusimy. Przyprawiamy do smaku. Formę do tart smarujemy pozostałym olejem, układamy na dnie część szpinaku, na nim ziemniaki i resztę szpinaku. Doprawiamy solą i galką muszkatołową jogurt i polewamy nim zapiekankę. Wstawiamy na kilka minut do mocno nagrzanego piekarnika. Posypujemy koperkiem.

