



przepisy.pl

Zapiekanka ziemniaczana ze szpinakiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 150 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 400 gramów
- pieczarki - 100 gramów
- cebula - 50 gramów
- szpinak (świeży lub mrożony) - 100 gramów
- śmietana 22% - 200 mililitrów
- woda - 50 mililitrów
- starty żółty ser - 50 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Umieść całość w żaroodpornym naczyniu. Posyp z wierzchu startym serem i nakryj folią aluminiową. Piecz w piekarniku w temperaturze 190°C przez około 40 minut.
2. Pokrój grzyby w ćwiartki, mięso w nieduże kawałki, ziemniaki i cebulę w plastry.
3. Rozmieszaj Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr z wodą i śmietaną, wymieszaj z szpinakiem.
4. Przed końcem pieczenia usuń folię, aby ser się lekko zrumienił.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl