



przepisy.pl

Pieczone ziemniaki ze szpinakiem i serem feta



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 4 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 3 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- szpinak świeży - 200 gramów
- ser feta - 0.5 opakowań
- ser żółty cheddar - 200 gramów
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- ostra papryka do smaku
- oliwa - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj i ugotuj w całości ze skórką. Po ugotowaniu odcedź i poczekaj, aż wystygną.
2. Każdego ziemniaka natnij nożem na krzyż i ściśnij placami, aby miąższ wyszedł na zewnątrz.
3. Czosnek oraz cebulę posiekaj i podsmaż na oliwie.
4. Gdy cebula i czosnek będą rumiane, dodaj szpinak. Po chwili smażenia, kiedy zrobi się on miękki i straci objętość, przelóż wszystko do miski.
5. Dodaj pokruszoną fetę, ostrą paprykę, gałkę muszkatołową i przyprawę w mini kostkach Knorr.
6. Całość wymieszaj, aż powstanie farsz.
7. Nałóż farsz szpinakowy do ziemniaków. Po wierzchu posyp startym serem i całość zapiekaj w piekarniku z włączoną funkcją grillowania przez 10 minut w 200 °C.

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