



przepisy.pl

Szpecele z szpinakiem, serem i prażoną cebulą



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mąka - 500 gramów
- ostra papryka - 1 łyżeczka
- słodka papryka - 1 łyżeczka
- mąka - 3 łyżki
- Rama z alpejskim mlekiem** - 110 gramów
- jaja - 6 sztuk
- szpinak (może być mrożony) - 200 gramów
- gałka muskatołowa - 0.5 łyżeczek
- cebula - 4 sztuki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- ser gruyere - 100 gramów
- wino Riesling - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Trzy łyżki mąki pomieszaj ze słodką i ostrą papryką. Cebulę pokrój w piórka i oprósź w mące. Na patelni rozgrzej margarynę Rama z alpejskim mlekiem. Dodaj cebulę uważając aby usunąć nadmiar mąki. Cebulę smaż mieszając co jakiś czas, aż zrobi się chrupiąca. Przełóż ją wtedy na papierowy ręcznik.
2. W kielichu miksera umieść szpinak odcisnięty z wody, jaja, gałkę muskatołową, szczyptę soli i pieprzu. Całość dokładnie zmiksuj na jednolitą masę.
3. W sporym garnku zagotuj 2-3 litry osolonej wody.
4. Masę umieść w misce, dodaj mąkę i wyrób cisto - powinno być gęste ale lejące jak na kluski kładzione, w razie potrzeby dodaj więcej mąki lub wody, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.
5. Ciasto umieść na tarce do robienia szpececi lub wrzucaj je małymi porcjami z deski do gotującej się wody. Kluseczki gotuj 2-3 minuty aż wypłyną, wyjmij je natychmiast i przełóż do miski.
6. W garnku rozgrzej łyżkę margaryny Rama, połącz ją z łyżką mąki i dokładnie wymieszaj. Do powstałej zasmażki dodaj wino i śmietanę. Całość dokładnie wymieszaj, w razie potrzeby dodaj odrobinę wody. Powstały sos powinien być gęsty ale jednolity. Do sosu dodaj starty na tarce ser gruyère, szczyptę gałki muskatołowej oraz szpecele. Wszystko razem dokładnie wymieszaj. Szpecele podawaj posypane prażoną cebulą.

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