



przepisy.pl

## Szybka zapiekanka ze szpinakiem



 60 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- szpinak świeży - 2 pęczki
- pieczarki - 10 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- jajka - 5 sztuk
- śmietana 36% - 200 mililitrów
- ser żółty - 4 łyżki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Płaską, podłużną formę do pieczenia wyłóż ciastem francuskim i ponakłuwaj je widelcem. Zapiecz przez 8 minut w piekarniku nagrzanym do 220 °C.
2. Na rozgrzanej oliwie przesmaż posiekany czosnek, posiekaną cebulę oraz pieczarki. Szpinak sparz krótko we wrzącej wodzie i odcisnij z nadmiaru wody.
3. W kielichu blendera zmiksuj jajka ze śmietaną i dopraw Delikatem Knorr oraz czarnym pieprzem.
4. Na zapieczony spód wyłóż pieczarki, zalej śmietaną i posyp serem. Następnie na wierzch zapiekanki rozłóż szpinak. Całość wstaw do nagrzanego do 160 °C piekarnika i zapiekaj przez 25-30 minut. Podawaj zarówno na ciepło, jak i na zimno.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)