



przepisy.pl

Zapiekanka z ziemniakami i szpinakiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 500 gramów
- mrożony szpinak - 400 gramów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- ser feta - 150 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- ostra papryka chilli - 1 sztuka
- suszone pomidory - 100 gramów
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 4 łyżki
- średnia cebula - 1 sztuka
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- tarty parmezan lub inny ser - 50 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Na dwóch łyżkach Ramy podsmaż pokrojoną w kosteczkę cebulę, dodaj do niej posiekany czosnek i chilli. Dodaj pokrojone w kosteczkę suszone pomidory i odcisnięty z soku rozmrożony szpinak. Całość dopraw do smaku pokruszonym serem feta i gałką muszkatołą. Szpinak odłóż na bok.
2. W garnku na pozostałej Ramie obsmaż pokrojone w cienkie plasterki ziemniaki. Smaż je chwilę po czym zalej śmietaną wymieszaną z Knorr Naturalnie smaczne i dokładnie wymieszaj. Kompozycja Knorr nada zapiekance ziołowy smak oraz sprawi, że wszystkie składniki połączą się ze sobą.
3. Połowę ziemniaków przełóż do żaroodpornego naczynia, dołóż wcześniej podsmażony szpinak i przykryj pozostałymi ziemniakami. Całość posyp po wierzchu tartym parmezanem. Zapiekankę zawiń w folie aluminiową i wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 35 minut. Po tym czasie usuń folię i dopiecz zapiekankę jeszcze około 8 minut - do momentu zarumienienia się sera.

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