



przepisy.pl

Zapiekanka ziemniaczana ze szpinakiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki do pieczenia - 500 gramów
- mrożony szpinak - 150 gramów
- Rama Cremefine do gotowania** - 250 mililitrów
- szalotka - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Tymianek z Polski Knorr** - 0.5 łyżeczek
- pomidory suszone - 100 gramów
- parmezan - 50 gramów
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- małe chili - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz, pokrój w cienkie plastry, pokrój w drobną kosteczkę cebulę i suszone pomidory, posiekaj czosnek i chili. Cebulę i czosnek podziel na dwie części.
2. Pierwszą część cebuli i czosnku podsmaż na oliwie, dodaj chili, suszone pomidory i szpinak, wlej 50 ml śmietany Rama, całość chwilę podduś, dopraw do smaku szczyptą soli, pieprzu i gałki muskatołowej. Szpinak odstaw na bok.
3. W garnku zeszklij na oliwie pozostałą porcję cebuli i czosnku, wrzuć ziemniaki, smaź chwilę, po czym wlej pozostałą śmietanę Rama, dodaj tymianek oraz szczyptę soli i pieprzu.
4. Wszystko razem gotuj aż ziemniaki puszczą klej – zrobią się szkliste, a skrobia zacznie się rozklejać.
5. Pierwszą część ziemniaków nałóż wtedy do naczynia żaroodpornego, w środek nałóż porcję szpinaku, przykryj kolejną warstwą ziemniaków i oprósztartym serem z wierzchu.
6. Zapiekankę wstaw do nagrzanego do 175°C piekarnika na około 25 minut.

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