



Zawijaski schabowe ze szpinakiem na ziemniaczanej dachówce

przepisy.pl



 45 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- schab - 5 plastrów
- suszone pomidory - 5 sztuk
- świeży szpinak - 100 gramów
- mąka - 1 łyżka
- masło klarowane - 50 gramów
- ziemniaki - 1 kilogram
- śmietana 30 % - 1 szklanka
- małe jabłka - 4 sztuki
- płatki migdałów - 1 opakowanie
- starty żółty ser - 50 gramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- ewentualnie zamiast jabłek cebula - 2 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżeczki

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

Sposób przygotowania:

1. Schab myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem. Delikatnie rozbijamy tłuczkiem, posypujemy przyprawą oraz solą i pieprzem.
2. Na plastrach układamy, świeży umyty i osuszony szpinak oraz suszone pomidory, mocno zawijamy w roladki. Obtaczamy w mące i smażymy na klarownym maśle ok. 5 min. z każdej strony.
3. Ziemniaki obieramy, myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym. Wrzucamy do robota i tniemy na bardzo cienkie plasterki. Jabłka umyte i wydrążone także wrzucamy do robota, ale nie obieramy ze skórki.
4. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem i kładziemy plasterki ziemniaków jeden na drugim tak jak dachówki, następnie plasterki jabłek i znowu ziemniaki, potem starty drobniutko ser, zalewamy wszystko śmietanką wymieszaną z solą i pieprzem na wierzch płatki migdałów posypujemy.
5. Pieczemy w temp. 200stC ok. godziny, w tym czasie co jakiś czas dociskamy drewnianą łyżką, żeby wszystko dobrze się połączyło.
6. Kiedy ostygnie delikatnie tnijemy nożem kawałki i wyjmujemy na talerze, dachówka ma cieniutkie warstwy, jest lekko słodka w smaku. Jeśli ktoś chce zamiast jabłek można dodać podsmażoną w kostkę cebulę, wtedy zapiekanka zmienia smak. Ujemy przyprawą oraz solą i pieprzem.

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