



przepisy.pl

Ziemniaki ze szpinakiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 4 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 3 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- świeży szpinak - 200 gramów
- ser feta - 0.5 sztuk
- ser cheddar - 200 gramów
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj i ugotuj w całości ze skórką. Po ugotowaniu odcedź ziemniaki i poczekaj, aż wystygną.
2. Teraz każdego ziemniaka natnij nożem na krzyż i ściśnij placami, aby miąższ wyszedł na zewnątrz.
3. Czosnek i cebulę posiekaj i podsmaż na oliwie.
4. Gdy będą rumiane, dodaj szpinak. Po chwili smażenia, gdy szpinak zrobi się miękkim i straci objętość, przełóż wszystko do miski.
5. Dodaj pokruszony ser feta, ostrą paprykę, gałkę muskatołową i przyprawę w mini kostkach Knorr.
6. Całość wymieszaj aż powstanie farsz.
7. Nałóż farsz szpinakowy na wierzch ziemniaków. Po wierzchu posyp startym serem i całość zapiecz w piekarniku na funkcji grill przez 10 minut w 200 °C.

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