

Zapiekanka ziemniaczana

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zapiekanka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 50 dag
- pieczarki - 20 dag
- sól pieprz -
- oliwa - 2 łyżka(i)
- szpinak - 30 dag
- średnia cebula -
- ząbek czosnku -
- owczy ser - 15 dag
- czarne oliwki - 8 dag

Etapy przyrządzania:

1.



Ziemniaki obrać, włożyć do lekko osolonego wrzątku, gotować 15 minut

2.



Pieczarki dobrze oczyścić, pokroić w plasterki. Rozgrzać w garnku oliwę, mieszając, smażyć grzyby 2-3 min

3.

Szpinak oczyścić, opłukać, odsączyć. Obrać czosnek i cebulę, pokroić w kostkę. Wyjąć pieczarki z garnka, włożyć szpinak z czosnkiem i cebulą. dusić na średnim ogniu, aż szpinak zmięknie. Przyprawić solą oraz pieprzem. Nieodparowany płyn odlać, wrzucić usmażone pieczarki.

4.

Ziemniaki odcedzić, przestudzić, pokroić w plasterki. Ułożyć w naczyniu, na środku umieścić szpinak z grzybami. Posypać pokryszonym serem i oliwkami. Piec 25 minut w

temp 200 C

