

Zapiekanki ze szpinakiem

Przepis dodany przez użytkownika mniami

porcja zdrowia

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- świeży szpinak - 25 dag
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 1
- olej - 1 łyżka(i)
- sok z cytryny - 2 łyżeczka(i)
- sól, pieprz -
- bagietka - 4 kromki
- gouda - 4 plastry puszka(i)
- nasiona pinii - 2 łyżka(i)
- masło ziołowe - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

1. Szpinak dokładnie umyć i przebrać. Cebulę i czosnek obrać i drobno posiekać. W garnku zagrzać olej i zeszklić na nim cebulę i czosnek. Dodać szpinak i mieszając od czasu do czasu poddusić. Doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Bagietkę posmarować masłem ziołowym, odsączony szpinak położyć na niej. Plasterki sera położyć na szpinaku i posypać nasionami pinii i zapiekać w piekarniku nagrzanym 225 stopni przez około 10 minut. Jeść z gorącą herbatą.

