

Szpinak zapiekany z pomidorami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny pomysł na obiadek.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 750 dag mrożonego szpinaku -
- 4 łyżki śmietany -
- 1 ząbek czosnku -
- 1-2 pomidory -
- 200 g żółtego sera -
- oregano -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Rozmrażamy szpinak i dodajemy do niego śmietanę, roztarty czosnek i zagotowujemy. Doprawiamy solą i pieprzem.
- 2.** Szpinak dzielimy na dwie części.
- 3.** Na dnie małego żaroodpornego naczynia układamy jedną część szpinaku. Następnie układamy pokrojone w ćwiartki pomidory i pozostały szpinak.
- 4.** Szpinak posypujemy startym żółtym serem i oregano.
- 5.** Zapiekamy w temperaturze 180 stopni ok 7 minut (aż ser się dokładnie rozpuści).