



Dania główne

SEROWA ZAPIEKANKA Z ZIEMNIAKAMI I SZPINAKIEM



SKŁADNIKI

- 1/2 kg szpinaku
- 1 kg ziemniaków
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 pęczka natki
- 4 jajka
- **270 g sera Favita**
- **230 g twarogu**
Polskiego półtłustego
- **200 g śmietany Polskiej 18%**
- **4 łyżki masła klarowanego**
- **150 g sera Gouda w wiórkach**
- gałka muskatołowa
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy, myjemy, gotujemy w osolonej wodzie na półtwardo. Osączamy, studzimy, kroimy w plasterki.

Szpinak i natkę opłukujemy, natkę siekamy. Cebulę oraz czosnek obieramy, siekamy. **Śmietanę** mieszamy z jajkami, doprawiamy solą i pieprzem. **Twaróg** oraz **ser Favita** kruszymy.

Rozgrzewamy 2 łyżki **masła klarowanego**, szklimy cebulę i czosnek. Partiami wkładamy szpinak, smażymy, aż zwiędnie, przekładamy do miski. Dodajemy **twaróg**, **ser Favita**, 3/4 natki, doprawiamy gałką muskatołową, solą i pieprzem. Mieszamy ze **śmietaną** z jajkami.

Naczynie do zapiekania smarujemy 2 łyżkami **masła klarowanego**. Układamy warstwami ziemniaki i szpinak. Kończymy na ziemniakach, posypujemy **wiórkami sera Gouda**. Pieczemy 20 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st. Przed podaniem zapiekankę posypujemy resztą natki.