Zapiekanka szpinakowo-serowa

DAWID/RAKAN

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	300 g
szpinak świeży lub mrożony	300 g
śmietanka 22%	200 ml
ser biały	200 g
ser pleśniowy lazur	150 g
czosnek ząbki	5 szt.
sól	
pieprz	
kurkuma	
masło	
ser gouda	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente. Szpinak poddusić na maśle ze szczyptą soli i pieprzu. Ser żółty i lazur zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Ser biały rozdrobnić z misce. Dodać makaron i szpinak.Zamieszać, po czym dodać cały lazur i 2/3 żółtego sera. Wcisnąć czosnek, doprawić szczyptą soli, pieprzu i kurkumy do smaku. Naczynie do zapiekania wysmarować masłem, obsypać lekko bułką tartą. Przełożyć masę, przysypać pozostałą częścią żółtego sera. Zapiekać godzinę pod przykryciem w temperaturze 200 stopni. Następnie zdjąć pokrywę zapiekać jeszcze 15 minut, żeby ser na wierzchu się przyrumienił.