

Szynka w zielonej skorupce



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

chudej szynki na pieczeń	1,5 kg
świeżego szpinaku	30 dag
papryczka chili	1
jajko	1
startego żółtego sera	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
ząbki czosnku	3
oliwy	5 łyżek
sól, pieprz, gałka muskatołowa	
feta	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłucz, osusz, natrzyj solą i pieprzem. Natnij tak, aby powstała głęboka kieszeń. Szpinak opłucz, włóż na 2 minuty do posolonego wrzątku. Odcedź, osącz na sitku, a następnie posiekaj.

Przygotowany szpinak przełóż do miseczki, dodaj posiekane oraz podsmażone na 2 łyżkach oliwy chili, cebulę i czosnek. Dołóż fetę, 2 łyżki tartej bułki, żółty ser i jajko. Przypraw do smaku solą, pieprzem oraz startą gałką muskatołową.

Kieszeń napełnij 2/3 farszu. Otwór zepnij. Szynkę przełóż do brytfanki. Polej pozostałą oliwą. Piecz ok. 1,5 godziny w temp. 200°C. Pozostały farsz wymieszaj z resztą tartej bułki. Masę rozsmaruj na wierzchu szynki. Piecz jeszcze 15 minut.