

Ziemniaki faszerowane szpinakiem



AGNIESZKA175



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dużych ziemniaków	8 szt
mrożonego szpinaku	1 op
żółtego sera	30 dag
masła	5 dag
duże ząbki czosnku	2
śmietany	100 ml
sól, pieprz, gałka muskatołowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy w mundurkach, odcedzamy i studzimy. Obieramy, przekrawamy na pół. Łyżką wydrążymy miąższ, pozostawiając ścinki grubości ok 1 cm. Na patelnię wkładamy szpinaki dusimy aż odparuje. Dodajemy łyżkę masła, przyprawy, rozdrobniony czosnek i starty ser. Połówki ziemniaków napełniamy masą. Resztę masła siekamy z czosnkiem i układamy na ziemniakach. Zapiekamy 10 min w gorącym piekarniku. Przed podaniem polewamy śmietaną/