

## Zapiekanka ziemniaczana ze szpinakiem i kurczakiem



### ADELAJDA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	50 dag
<b>szpinak świeży</b>	30 dag
<b>piersi z kurczaka</b>	30 dag
<b>śmietana 30%</b>	200 mililitrów
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	1/3 łyżeczki
<b>ser żółty</b>	10 dag
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	0,5 łyżeczki
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	2 szczypty

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Piersi z kurczaka pokroić w kostkę, oprószyć solą i pieprzem. Obsmażyć na łyżce masła.
- KROK 2 Szpinak dokładnie umyć i osuszyć. Podsmażyć na reszcie masła z rozgniecionym ząbkiem czosnku.
- KROK 3 Ziemniaki obrać, pokroić w cienkie plasterki.

- KROK 4 Naczynie do zapiekania wysmarować tłuszczem. Na samym spodzie ułożyć połowę ziemniaków i pokrojoną w piórka cebulę. Na ziemniaki wyłożyć mięso, następnie szpinak.
- KROK 5 Jajka wymieszać ze śmietaną, dodać sól, pieprz, zioła prowansalskie i wymieszać.
- KROK 6 Na wierzch wyłożyć resztę ziemniaków, zalać przygotowanym sosem i posypać serem. Przykryć folią.  
Zapiekać w temperaturze 180 stopni około 45 minut. Zdjąć folię, dopiekać jeszcze 10-15 minut, aby ser się zarumienił. Smacznego!