
Kiełbasa z grzankami i szpinakiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2337 razy.

1 kg szpinaku surowego,
20 dag kiełbasy,
2 jaja na twardo
3 ząbki czosnku,
3 łyżki oleju,
2 łyżki kaszy manny lub tartej bułki,
2 łyżki zieleniny,
sól,
1/2 bułki,
1/3 szklanki mleka,
1 łyżka tłuszczu do naczynia

Szpinak surowy wyplukać , sparzyć , dobrze osączyć , posiekać lub zmiksować . Włożyć do rondla i dusić mieszając, aby odparować wodę (szpinak powinien być gęsty). Kiełbasę obrać ze skórki, pokroić w kostkę, jaja i czosnek posiekać , włożyć do szpinaku. Wlać 2 łyżki oleju, wsypać kaszę i zieleninę, posolić , wymieszać . Bułkę pokroić w kostkę, skropić obficie mlekiem. Połowę kostek bułki rozłożyć na dnie głębokiego naczynia wysmarowanego tłuszczem. Pokryć bułkę szpinakiem. Na szpinaku rozłożyć drugą połowę kostek bułki. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec bez przykrycia ok. 20 min. Kostki bułki powinny być zrumienione i chrupkie.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>