
Zapiekanka ze szpinaku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3134 razy.

1500 g szpinaku,

100 g masła,

150 g śmietanki,

4 łyżki mąki,

3 szklanki mleka,

200 g tartego żółtego sera,

kromka chleba,

sól, pieprz

Szpinak zagotować w małej ilości wody, odsączyć . Przygotować sos beszamelowy i dodać do niego połowę śmietanki, sól i pieprz. Miąższ chleba pokruszyć i wymieszać z pozostałą śmietanką. W naczyniu do zapiekania ułożyć warstwę szpinaku, posolić , posypać pieprzem, polać 2-3 łyżkami beszamelu i posypać serem. Układać warstwy aż do wyczerpania składników. Z wierzchu polać beszamelem. Do śmietanki z bułką dosypać tarty ser i polać całość . Położyć kawałki masła. Wstawić do piekarnika o temp. 160 st. C na ok. 1 godz.

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