



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Szpinak zasmażany

Zamiast czosnku można przyprawiać gałką muszkatołową lub zrumienioną cebulą.

Składniki:

- ząbek czosnku, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- mleko, 0.25 l
- masło, 3 dag
- szpinak , 80 dag

Sposób przygotowania:

Świeży szpinak przebrać, opłukać w dużej ilości zimnej wody. Odciać korzonki, włożyć do rondla, zalać wodą, lekko osolić i krótko gotować na silnym ogniu. W czasie gotowania zamieszać. Gdy jest miękki, odcedzić, osaczyć dokładnie, przyciskając łyżką do dna cedzaka. Przepuścić przez maszynkę lub posiekać siekaczem. Masło stopić, dodać mąkę, zasmażyć (nie rumienić). Zasmażkę rozprowadzić mlekiem, zagotować, jeśli jest bardzo gęsta, dodać wywar ze szpinaku. Czosnek rozetrzeć ze szczyptą soli, włożyć do szpinaku, dodać zasmażkę, wymieszać razem, mocno podgrzać, ale nie gotować. Wyłożyć na salaterkę, podawać do mięsa, z sadzonymi jajami lub jajami na twardo (posiekać, posypać z wierzchu) i z ziemniakami lub grzankami itp.

