



ZAPIEKANKA SZPINAKOWA

Przygotowanie:

Na maśle zeszklić cebulę, czosnek, dodać szpinak i lekko podsmażyć- 2-3 minuty-mieszając - posolić i popieprzyć. Bekon pokroić w słupki i obsmażyć na oliwie. Obrane ziemniaki pokroić w półkółki i gotować w posolonej wodzie 10 min-odcedzić. Naczynie żaroodporne skropić oliwą. Wyłożyć na dnie ziemniaki, na ziemniaki wysmażony bekon, szpinak i posypać po wierzchu startym serem. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni. Zapiekać przez 30 minut. Rewelacja! Na bank zrobi furorę na każdym stole!

Składniki:

1 paczka [szpinaku Fit&Easy](#)
6 niedużych ziemniaków
1cebulą
30 dag bekonu
łyżka masta
łyżka oliwy
4 ząbki czosnku
sól, pieprz do smaku
10 dag sera Cheddar