



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Антрекот со Шпинатом

Ispanaklı Antrkot



Ispanaklı Antrkot (tarif no:966)  
Антрекот со Шпинатом

Пол килограмма говяжьего антрикота  
Пол килограмма шпината  
2 картофеля  
1 стакан натёртого сыра  
Пол стакана молока  
1 чайн.ложка слив.масла  
2 стол.ложки оливк.масла  
2 чайн.ложки соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
Пол чайн.ложки тимьяна  
Пол чайн.ложки красн.молот.перца

- # Антрикот положить на сковороду без масла и воды, закрыть крышкой и поставить на медленный огонь. Готовить 1 час, не открывая крышку.
- # Шпинат помыть, воду слить, тонко порезать и положить в кастрюлю. Сверху полить оливк.масло, посыпать 1 чайн.ложку соли и пол чайн.ложки чёрн.перца
- # Кастрюлю закрыть крышкой и варить на медленном огне до готовности.
- # Картофель отварить, не остужая очистить от кожуры, добавить молоко и слив.масло, сделать пюре, посыпать пол чайн.ложки соли.
- # Картофельное пюре положить на шпинат, поверхность разровнять. Сверху посыпать сыр, красн.перец. Закрывать крышкой и готовить на медленном огне, пока не растает сыр.
- # Готовый антрикот положить на край серв.тарелки, посыпать тимьяна, соли, рядом положить шпинат с карт.пюре.
- # Подавать горячим.

Шпинат с картоф.пюре можно запечь в духовке, при температуре 185.