



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 говяжего антрикота
Пол килограмма шпината
2 картофеля
1 стакан натёртого сыра
Пол стакана молока
2 чайн.ложки 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

- # Антрекот 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. С верху 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. С верху посыпать сыр, красн.перец.
Закрыть крышкой и готовить на медленном огне, пока не растает сыр.
- # Готовый антрекот 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.