



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

Шпинат с картофелем

Patatesli Ispanak



2 шт. среднего картофеля
1 кг. шпината
 $\frac{3}{4}$ стакана молока
1,5 стакана потертого сыра
1 ч. л. соли
0,5 ч. л. красного острого перца

Шпинат перебрать, помыть, крупно порубить, положить в кастрюлю не добавляя масла или воды, закрыть крышкой и готовить 30 минут на медленном огне.

В противени средней величины распределить приготовленный шпинат, посыпать 0, 5 ч. л. соли и красным перцем и залить молоком.

Сверху выложить свареный, затем потертый картофель, посыпать оставшейся частью соли.

Посыпать все тертым сыром, по вкусу можно добавить красный перец. Поставить в духовку и готовить при температуре 175 градусов пока сыр запечется.

Порезать квадратиками, подавать горячим.

Если используете соленый сыр, количество соли можно уменьшить.