

Špinat “Zdenka”



Priprema

Očišćeni špinat obarite u malo slane vode te ga ocijedite i razdijelite na dva dijela. Šunku izrežite na kockice i kratko popržite na ulju. U vatrostalnu zdjelu stavite jedan dio špinata, rasporedite šunku i prelijte s pola količine gotovog preliva. Stavite preostali špinat, prelijte s prelivom i po vrhu složite sir izrezan u ploške. Sve zapecite.

Preljev

Na vrućem maslacu svijetlo popržite kosani luk, dodajte brašno, te zalijte s mlijekom. Sve dobro izmiješajte, dodajte sol, papar, muškatni oraščić i kuhajte kratko dok ne dobijete rijetku kašicu.

Sastojci

300 g Zdenka Gastro topljenog sira za mazanje, 700 g špinata, 200 g šunke, 20 g ulja, 80 g maslaca, 20 g luka, 30 g brašna, 4 dl mlijeka, sol, papar, muškatni oraščić