

Szpinak z rodzynkami i nasionami pinii



Składniki

40 g - rodzzynek
Vin Santo lub inne wino
deserowe
750 g - szpinaku
sól
1 łyżeczka - oliwy
2 łyżka - nasion pinii

Opis wykonania

Przepis na szpinak podawany z rodzynkami i nasionami pinii.

Rodzynki moczyć minimum przez 2 godziny w winie. Rozgrzać komorę gotowania. Szpinak oczyścić, odciąć ogonki i umyć. Włożyć do perforowanego naczynia do gotowania, lekko osolić i skropić oliwą. Gotować na parze według przepisu. Nasiona pinii prażyć na suchej patelni, aż zaczną pachnieć. Zdjąć z patelni. Szpinak zdjąć szczypczykami, lekko odcisnąć i włożyć do podgrzanej miski. Dodać odsączone rodzynki i nasiona pinii. Podawać na zimno lub na ciepło.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy: gotowanie na parze 100°C w rozgrzanym piekarniku, szpinak: 3-5 minut

Wskazówka: szpinak dobrze pasuje do rostbefu.