

Małe paszteciki z pasty szpinakowej



Składniki

400 g - liści szpinaku
cebula
ząbek czosnku
20 g - masła
1 łyżka - oliwy
sól, pieprz, gałka
muszkatołowa
50 g - średnio dojrzałego
sera Gouda
30 g - sera parmezan
jaja
175 ml - śmietany
75 g - ugotowanego
spaghetti

Opis wykonania

Paszteciki z liści szpinaku z serem Gouda, parmezanem i spaghetti.

Natłuścić odrobiną oleju cztery foremki lub filiżanki (150 ml) odporne na działanie wysokiej temperatury. Dno foremek wyłożyć papierem do pieczenia. Rozgrzać komorę gotowania. Szpinak umyć i włożyć do perforowanego pojemnika. Pod spód wsunąć pojemnik nieperforowany. Blanszować według przepisu. Na koniec szpinak dobrze odcisnąć. Cebulę i czosnek drobno posiekać. Zeszklić na maśle i oleju. Dodać szpinak, doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Szpinak pozostawić do ostygnięcia. Zetrzeć ser. W misce wymieszać jaja i śmietanę. Dodać gotowane spaghetti i utarty ser, doprawić solą i pieprzem. Dodać szpinak do mieszanki jajecznej. Wyłożyć do foremek, przykryć szczelnie pokrywką lub folią. Włożyć do pojemnika do gotowania i gotować według przepisu. Wyjąć foremki i nieco przestudzić. Paszteciki okroić nożem wokół krawędzi foremek i wyłożyć na talerz.

Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gotowanie na parze w 100°C w rozgrzanym piekarniku, szpinak: 3-4 minuty, paszteciki: 30-35 minut.

Wskazówka: paszteciki można podawać z sosem pomidorowym.