



Mina de Espinaca

ZAPIEKANKA ZE SZPINAKU, SERA I MAKI
MACOWEJ

Wprowadzenie

Danie popularne wśród Żydów sefardyjskich z Hiszpanii i Turcji, przygotowywane najczęściej na Pesach. Można je podawać zarówno na ciepło jako danie główne, jak i na zimno (w formie przekąski).

SKŁADNIKI (6 PORCJI)

- 2-3 ziemniaki
- 115 g rozdrobnionego sera typu parmezan
- 225 g sera śmietankowego
- 2 jajka, lekko ubite
- 500 g świeżego, drobno posiekanego szpinaku
- ok. 8 arkuszy macy
- 3 łyżki oliwy lub oleju
- sól gruboziarnista

Sposób przygotowania

• Krok 1

Ziemniaki obierz i ugotuj w lekko osolonej wodzie. Odcedź i ugnieć na gładką masę. Dodaj 1½ łyżeczki soli, $\frac{3}{4}$ szklanki parmezanu, ser śmietankowy i ubite jajka, dobrze wymieszaj.

• Krok 2

W oddzielnej misce wymieszaj posiekany szpinak z $\frac{1}{4}$ szklanki parmezanu.

• Krok 3

Każdy arkusz macy namaczaj oddzielnie w wodzie przez ok. 30 sekund, aż będzie elastyczny. Następnie odsącz macę na ręczniku kuchennym.

• Krok 4

Wyłóż dno formy do pieczenia dwiema macami, jedna na drugiej. Równomiernie rozprowadź połowę mieszanki szpinaku i parmezanu, dodaj 2 arkusze macy, delikatnie dociśnij. Rozsmaruj drugą połowę mieszanki szpinaku i umieść na niej kolejne 2 arkusze macy.

- **Krok 5**

Rozłóż równomiernie mieszankę ziemniaczaną.

- **Krok 6**

Posyp pozostałą $\frac{1}{4}$ szklanki parmezanu i skrop $1\frac{1}{2}$ łyżki oleju.

- **Krok 7**

Piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez ok. 35–45 min.

Smacznego!