



# 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  $180^{\circ}\text{C}$  przez ok. 35–45 min.

**Smacznego!**