

Plăcintă din cartofi dulci cu spanac



Plăcinta din cartofi dulci cu brânză și spanac ... ce să vă spun, un deliciu. Marea mea bucurie a fost cand fiul meu a mâncat prima bucată și mi-a cerut-o și pe a doua. Este foarte gustoasă, sănătoasă și ușor de făcut. Deci, haideți să o gătim împreună.

Ingrediente:

- 2 cartofi dulci de mărime medie
- 4 - 5 ouă mari
- 1 ceapa medie
- o pungă mică de spanac
- 2 linguri ulei de măsline
- ½ linguriță de boia dulce (dacă va place iute puneti 1/4 linguriță de piper roșu)
- jumătate de pahar de lapte
- unt
- brânza feta
- ½ linguriță de sare și ¼ linguriță de piper

Mod de preparare:

- La început se curăță cartofii dulci de coajă și se taie în felii subțiri;



- Puneți feliile de cartofi într-un castron și amestecați-le cu untul încălzit. Apoi, ungeți vasul de plăcintă cu restul de unt și începeți să puneți uniform toate feliile tăiate;



- Băgați vasul în cuptor și coaceți cartofii timp de 20 minute la 180 grade celsius;
- Între timp curățați ceapa și tăiați-o julien. Într-o cratiță puneți cele două linguri de ulei de măsline și ceapa pe care o căliți până ce capătă puțină culoare. Adăugați și spanacul și căliți-l împreună cu ceapa încă 2 - 3 minute;



- Într-un castron puneți jumătate de pahar de lapte, sarea, piperul, boia dulce sau piperul roșu și ouăle. Amestecați-le foarte bine cu un tel până când toate ingredientele se omogenizează;



- Scoateți cartofii din cuptor. Puneți ceapa și spanacul deasupra cartofilor. Turnați compoziția tocmai făcută din lapte, ouă, sare, etc. Puneți bucățele de brânză feta și băgați plăcinta la cuptor timp de 35 minute la 190 grade celsius;
- După ce s-a copt, lăsați-o să se răcească timp de 10 minute și apoi o tăiați ca și feliile de pizza. Acum este timpul să o savurați.



Poftă Bună!