

Ziemniaki ze szpinakiem

Ziemniaki ze szpinakiem i fetą – prosty przepis na wyjątkową potrawę

Odkryj nowy wymiar smaku klasycznych ziemniaków! Nasze ziemniaki ze szpinakiem i fetą to doskonałe połączenie delikatnego ziemniaczanego mięszu z wyrazistym nadzieniem. Ugotowane w całości ziemniaki, nacięte na krzyż i wypełnione aromatycznym farszem ze szpinaku, czosnku i sera feta, zachwyca każdego miłośnika dobrej kuchni.

Dla kogo?

Ta potrawa idealnie sprawdzi się zarówno jako samodzielne danie dla wegetarian, jak i jako wyjątkowy dodatek do pieczonych mięs. Dzięki połączeniu delikatnego szpinaku z wyrazistym smakiem sera feta, ziemniaki zyskują niepowtarzalny charakter, który docenią nawet najbardziej wymagający smakosze.

Na jaką okazję?

Ziemniaki ze szpinakiem i fetą świetnie sprawdzą się na rodzinny obiad, kolację z przyjaciółmi czy jako element większego przyjęcia. Podane z bukietem świeżych sałat lub jako dodatek do pieczenia, staną się gwiazdą każdego stołu. Udekorowane natką pietruszki, szczypiorkiem lub listkami bazylii wyglądają niezwykle apetycznie.

Czy wiesz, że?

Do pieczenia najlepiej wybierać ziemniaki średnio twarde, takie jak Irga, Gala, Irys czy Sante. Dzięki temu po przyrządzeniu zachowają swój kształt i nie rozpadną się.

Posmarowanie ziemniaków oliwą po ugotowaniu zapobiega ich wysychaniu i nadaje im dodatkowy smak.

Dla urozmaicenia

Spróbuj wzbogacić farsz ulubionymi ziołami – oregano, bazylią, tymiankiem czy rozmarynem. Zamiast fety możesz użyć innych wyrazistych serów, jak gorgonzola czy grana padano. Dla dodatkowego smaku posyp gotowe ziemniaki startym cheddarem lub ementalerem przed podaniem.