

www.SztukaKulinarna.pl

Placek ze szpinakiem i kiełbasą

ilość porcji **4** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
30	dkg	mąka pszenna	30 dkg mąki
50	dkg	szpinak	50 dkg szpinaku
4	dkg	drożdże	4 dkg drożdży
2	szt	czosnek	2 ząbki czosnku
2	szt	jajko	2 jajka
20	dkg	parówek	20 dkg parówek lub serdelowej
2	łyżki	tłuszczu	2 łyżki tłuszczu
0.5	szklanka	mleko	
25	dkg	cebula	
4	łyżki	natka pietruszki koper pieprz	

Przepis Mąkę przesiać. Drożdże rozetrzeć z mlekiem, dodać 1 - 3 łyżki mąki, wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia. Gdy rozczyn podwoi swą objętość, połączyć go z mąką, dodając jednocześnie jajka i tłuszcz. Gdyby ciasto było zbyt gęste dodać parę łyżek letniej wody. Wyrobione gładkie ciasto pozostawić do wyrośnięcia.

Cebulę obrać, drobno posiekać, osolić, ogrzewać na patelni na małym ogniu. Gdy zacznie żółknąć, dodać tłuszcz (1 łyżka), dusić chwilę, uważając, żeby się nie przypaliła.

Szpinaczek przebrać, oberwać listki, umyć, zmieniając kilkakrotnie wodę. Liście wrzucić do wrzącej osolonej wody, gotować 2 min. odcedzić, gdy ostygnie posiekać.

Kiełbasę lub parówki obrać ze skórek, rozgnieść widelcem na masę. Masę parówkową dodać do cebuli, jednocześnie włożyć roztarty z solą czosnek, mieszając podgrzewać chwilę, przyprawić do smaku solą i pieprzem, dodać zieleninę.

Przygotowany szpinak wymieszać z surowym jajkiem. Tortownicę (dno i ścianki) posmarować tłuszczem lub wyłożyć folią aluminiową. Wyrośnięte ciasto rozwałkować, formując dwa krążki. Większym krążkiem wyłożyć dno i boki tortownicy, lekko posolić.

Wstawić do nagrzanego (220 stopni) piekarnika, lekko podpiec (ok 5-10 min).

Wyjąć z piekarnika. Na powierzchni ciasta ułożyć szpinak, a na nim masę parówkową, przykryć drugim krążkiem ciasta, sklejjąc dookoła.

Przygotowaną zapiekankę wstawić do piekarnika, upiec rumieniąc powierzchnię na jasnożółty kolor - ok 20 minut 220 stopni.

Upieczoną potrawę włożyć na półmisek, podawać na gorąco z dodatkiem sosu śmietanowego lub grzybowego i surówek, np. z zielonej sałaty ze szczypiorkiem.

Można podawać jako drugie danie obiadowe lub np. kolacja.

Zapiekance wykorzystywanej w postaci jedno-daniówki może towarzyszyć barszcz czerwony podany w filiżankach.
Składniki

30 dkg mąki, 50 dkg szpinaku, 4 dkg drożdży, 2 ząbki czosnku, 2 jajka, 20 dkg parówek lub serdelowej, 2 łyżki tłuszczu, 1 jajko, sól, 0.5 szkl. mleka, pieprz, 25 dkg cebuli, 4 łyżki zielonej pietruszki posiekanej z koperkiem.