



Schab jagnięcy z ziemniakami i szpinakiem



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Wysoki



Com quem?

Z przyjaciółmi



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



70ml Gallo Zarezerwuj oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia Reserve

- 600gr schab jagnięcy
- 20gr czosnek
- 1gr Świeży tymianek
- 200gr liście szpinaku
- 50ml białe wino
- Sól i pieprz
- Gałka muskatołowa
- 200gr tarte ziemniaki
- 2 jajka
- 125ml krem
- 50gr startego sera

1

Marynować polędwicę jagnięcą w oliwie z oliwek, pokruszonym czosnku, soli, pieprzu i świeżym tymianku na godzinę.

2

Następnie, na gorącej patelni, zapiecz mięso ze wszystkich stron, razem z tymiankiem i czosnkiem, a następnie gotuj na małym ogniu przez 3 minuty z każdej strony. Odłóż.

3

Odśwież patelnię białym winem i pozwól się zmniejszyć.

4

Umieść mięso ponownie i pozwól gotować przez dwie dodatkowe minuty.

5

Podsmaż szpinak w oliwie z oliwek i podawaj pokrojone mięso wraz z zapiekаныmi ziemniakami.

6

Aby zapiekać ziemniaki, zacznij od wymieszania śmietany z jajkami, a następnie dodaj starte ziemniaki.

7

Dopraw solą, mielonym pieprzem i gałką muskatołową.

8

Następnie smaruj małe puszki oliwą z oliwek i wlej mieszaninę, przykrywając ją startym serem.

9

Włóż na około 25 minut, w 175°C, aż ziemniaki będą złote.

Produtos utilizados



Reserve

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z
Pierwszego Tłoczenia



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide