

Schab jagnięcy z ziemniakami i szpinakiem

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Páscoa	Demorado	Médio	Wysoki	Z przyjaciółmi	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 muszkatołowa
- 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. Odłożyć.
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 zapiekanymi ziemniakami.
6. Aby zapiekać ziemniaki, zacznij od wymieszania śmietany z jajkami, a następnie dodaj starte ziemniaki.
7. Dopraw solą, mielonym pieprzem i gałką muszkatołową.
8. Następnie smaruj małe puszki oliwą z oliwek i wlej mieszaninę, przykrywając ją startym serem.

9 Włóż na około 25 minut, w 175ºC, 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