



Жульен с шампиньонами и шпинатом



Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	1 зубчик
◦ Шпинат	500 г
◦ Сметана 15%	300 г
◦ Майоран сушеный	1 ч. л.
◦ Масло сливочное	60 г
◦ Сыр твердый тертый	80 г
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



20 мин



10 порции



118 ккал

1. Шпинат промойте, обсушите, удалите стебли и нарежьте соломкой. Измельчите чеснок. Сыр натрите на мелкой терке.

2. В сковороде на сливочном масле обжарьте чеснок, шпинат и шампиньоны. Добавьте сметану, доведите до кипения и приправьте по вкусу.

3. Смесь разложите по формочкам, посыпьте сыром и запекайте в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут. Посыпьте измельченным майораном.



Совет

Свежий шпинат лучше всего замочить в холодной воде с добавлением уксуса (2 ст. л. на литр), это

помогает очистить листья от песка.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>