

Gulasz z indyka ze szpinakiem

Składniki:

- 500 g kostki gulaszowej z indyka,
- 1 cebula,
- 400 g szpinaku,
- 100 g tartego,
- żółtego sera,
- 4 ząbki czosnku,
- 200 ml śmietany,
- 1 łyżeczka tymianku,
- 2 łyżki bulki tartej,
- 120 ml oleju.

Przygotowanie:

Mięso z indyka oprószyć solą, pieprzem i tymiankiem i odstawić na minimum 1 godzinę w chłodne miejsce. Na patelni rozgrzać 100 ml oleju i przesmażyć na nim mięso do zrumienienia. Dodać śmietanę i dusić razem około 10 minut. Cebulę i czosnek posiekać, czosnek dodatkowo utrzeć z odrobiną soli. W rondelku rozgrzać pozostały olej i przesmażyć na nim cebulę i czosnek do zeszklenia. Rozmrożony i odcisnięty szpinak dodać do podsmażonej cebuli z czosnkiem. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Na dnie naczynia do zapiekania położyć szpinak, a na nim mięso z sosem. Górę potrawy posypać tartym, żółtym serem i bułką tartą. Całość zapiec 5-10 minut w nagrzanym do 180°C piekarniku. Podawać z sałatką z pomidorów i ziemniakami.

