

1) Шпинат запеченный с копченым сулугуни

Ингредиенты:

- Шпинат листовой замороженный – 1200 гр.
- Сливки 33% - 300 гр.
- Чеснок – 2 зубчика
- Сливочное масло – 80 гр.
- Сыр копченый сулугуни – 300 гр.

Разморозить шпинат и очень хорошо выжать, потом порубить ножом. Чеснок мелко нарезать. Сыр натереть. Растопить сливочное масло и слегка обжарить на среднем огне шпинат с чесноком. Добавить сливки, соль и томить на среднем огне в течение 5 минут. Переложить в форму для запекания и выровнять. Посыпать тертым сыром и запекать при 180-200 градусах до золотистой корочки сыра. Блюдо идет как основное, но, также, очень хорошо подходит, как гарнир.

