Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **30 perc**

Elkészítés: **30 perc**

Havas Dóra

SPENÓTFELFÚJT MÉZES SONKÁVAL

Ha csak egy recepttel készülsz húsvétra vagy akár a húsvét utáni napokra, ez legyen az! Dóra fantasztikus sonkás spenótfelfújtja egyszerre laktató családi ebéd és ünnepi fogás, de mindenképpen egy olyan étel, amit érdemes kipróbálnotok. Ráadásul a mesterien kombinált ízek különösen jól állnak a Feritől kapott #AuchanFelfedezések sonkának!

HOZZÁVALÓK

50 dkg spenót megtisztítva
20 dkg húsvéti sonka apró kockára vágva
6 dkg puha vaj + a formához
3 db újhagyma
3 evőkanál liszt
7 dl meleg tej
1 csipet fehérbors
1 csipet cayenne bors
20 dkg 20 dkg reszelt sajt
1 csipet szerecsendió reszelve
1 csipet só

HOZZÁVALÓK A TETEJÉRE

3 dkg olvaszott vaj
8 dkg panko morzsa

ALLERGÉNEK

1. Egy nagy serpenyőben felhevítjük az olajat, beletesszük a felkarikázott újhagymát és felvágott sonkát, sózzuk, és kevergetve puhára sütjük.

2. Utána hozzátesszük a spenótot és addig pároljuk fedő alatt, amíg összeesik.

3. Egy lábosban elkezdjük olvasztani a vajat. Ha felolvadt, akkor meghintjük a liszttel

4. Átkeverjük, lassanként felöntjük a tejjel, simára keverjük, majd kevergetve forrásig hevítjük. Fűszerezzük sóval, fehérborssal és Cayenne borssal.

5 Belekeverjük a reszelt sajtot, a felaprított sonkát, szerecsendiót és a spenótot, alaposan összeforgatjuk.

6 Egy 9×11 cm-es kerámiaformát kivajazunk és a keveréket az előkészített formába szedjük.

7 Az olvasztott vajat és a panko morzsát összekeverjük, és a spenót tetejére szórjuk.

8 A sütőt 200 fokra előmelegítünk, és 25-30 perc alatt megsütjük 180 fokon.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!