





Kulki szpinakowe

 My Chcemy Jeść

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

szpinak (świeży lub mrożony) - 450 g
ziemniaki - 3 szt.
natka pietruszki - 1 pęczek
czosnek - 2 ząbek
ziarna słonecznika - 1 łyżka
sok z cytryny - 1 łyżeczka
suszona kolendra - 1 łyżeczka
sezam - 1 łyżeczka
ostra papryka - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Szpinakowe kulki można podawać jako dodatek do dania głównego lub jako przekąskę z ulubionym dipem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Gotujemy w osolonej wodzie do miękkości i odstawiamy do wystygnięcia.

KROK 2: Szpinak przekładamy do rondla i smażymy bez tłuszczu. Dodajemy starty na tarce lub posiekany czosnek oraz sok z cytryny. Przyprawiamy solą i pieprzem. Szpinak smażymy na wolnym ogniu ok. 15 minut. Odstawiamy do wystygnięcia.

KROK 3: Ziemniaki przekładamy do miski i rozgniatamy widelcem. Dodajemy szpinak, posiekaną natkę pietruszki, kolendrę, słonecznika i mieszamy. Z masy szpinakowej formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Część kulek można posypać sezamem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 180 stopni i pieczemy ok. 30 minut.