

Nadziewane i pieczone ostrygi

Składniki:

10 świeżych ostryg, rozlupanych
2 szklanki szpinaku, bez gałązek
3 łyżki białego wina
1 szklanka pokruszonego sera feta
1 czerwona papryka (opieczona, bez skórki), pokrojona w drobną kostkę
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Uduś szpinak: liście szpinaku włóż do rondla i przykryj pokrywką, dolej trochę białego wina lub wody.
2. Kiedy z liści zacznie uwalniać się sok, czystymi rękami wyciśnij resztę wody. Następnie posiekaj liście (nie za drobno).
3. Wymieszaj w misce fetę, czerwoną paprykę, sól, pieprz i posiekany szpinak.
4. Włóż porcję – 1 łyżkę stołową – pasty szpinakowej pod mięso ostrygi.
5. Piecz nadziewane ostrygi przez kilka minut, na koniec można przypiec górną powierzchnię. Udekoruj i podawaj od razu.