

ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό σπανάκι
1/2 κιλό φασόλια γίγαντες
3 κρεμμυδάκια φρέσκα
αλάτι, πιπέρι
1 ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο
1/2 φλ. λάδι
100γρ.τυρι φέτα
1 πράσο ψιλοκομμένο
1 κιλό ντομάτες ώριμες(ψιλοκομμένες)
1 φλ. φρυγανιά
ροδέλες ντομάτες για γαρνίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μουσκεύετε τους γίγαντες σε χλιαρό νερό για 12 ώρες. Βράζετε τα φασόλια για 1,5 ώρα (μέχρι να μαλακώσουν)
Ψιλοκόβετε όλα τα υπόλοιπα υλικά και τα ανακατεύετε όλα μαζί
Ρίχνετε σε ένα πυρέξ το μείγμα με το σπανάκι και από πάνω τους γίγαντες .Απλώνετε τις ροδέλες ντομάτας από πάνω μαζί με τη φρυγανιά και το τυρί. Προσθέτετε και το λάδι. Ψήνετε στους 180 βαθμούς κελσίου για μια ώρα περίπου

(για 5 μερίδες)