

www.SztukaKulinarna.pl

Jajka topione w szpinaku

ilość porcji **6** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
6	szt	jajko	
1	kg	szpinak	
1	szt	czosnek	
20	dkg	tartego sera żółtego	
0.5	szklanka	mleko	
1	łyżki	masło	
		gałka muskatołowa	
1	łyżki	mąka pszenna	
		tłuszcz i tarta bułka.	

Przepis Przyrządzić szpinak: mrożony rozmrozić w rondlu na niezbyt silnym ogniu, po czym dodać posiekany ząbek czosnku, sól, mleko, białą zasmażkę z masła i mąki i chwilę pogotować. Jeśli szpinak jest świeży, należy liście starannie wielokrotnie wypłukać, usunąć korzonki, włożyć na posolony wrzątek i przez 5 min. gotować. W tym czasie przyrządzić w rondlu białą zasmażkę z mąki i masła, wlać mieszając mleko i odstawić z ognia bez gotowania. Do rondla z zasmażką włożyć mielony szpinak, dodać czosnek, startą gałkę muskatołową, chwilę pogotować, aż masa zgęstnieje. Żaroodporny półmisek lub inne naczynie wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką. Ułożyć równą warstwę szpinaku, zrobić wazową łyżką wgłębienia i od razu w każde wbić po jednym jajku, soląc je. Całą powierzchnię posypać tartym serem. Zapiekać do zrumienienia. Podać z surówką z pomidorów lub papryki. Składniki

6 jajek,sól,1 kg szpinaku,1 ząbek czosnku,0.5 szkl. mleka,20 dkg tartego sera żółtego,1 łyżka masła,gałka muskatołowa,1 łyżka mąki,tłuszcz i tarta bułka.