

## www.SztukaKulinarna.pl

### Ptasie gniazda

ilość porcji **5** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	ziemniak	
1	szklanka	mleko	
5	szt	jajko	
1	łyżki	masło	
40	dkg	szpinak	
2	łyżki	tartej bułki	
		czosnek	ząbek
1	łyżki	tartego żółtego sera	

Przepis Ziemniaki wymyć, obrać, opłukać, ugotować, odcedzić. Do gorących ziemniaków dodać część mleka i utłuc na pure. Szpinak przebrać, usunąć większe ogonki, wyplukać w dużej ilości wody, osączyć, drobno posiekać.

Rozmieszać 1 jajo ze stopionym masłem, posolić, dodać pozostałą ilość mleka, wymieszać ze szpinakiem, a następnie z bułką tartą i Gałką muszkatołową.

Można dodać roztarty ząbek czosnku.

Pure z ziemniaków wyłożyć do wysmarowanego tłuszczem naczynia i przykryć warstwą szpinaku. Na powierzchni szpinaku zrobić łyżką cztery wgłębienia i do każdego włożyć odrobinę masła. Wstawić do piekarnika i piec ok. 35 min. Potrawę wyjąć i do każdego wgłębienia wbić jajo uważając, aby żółtko nie było uszkodzone, posolić.

Całość posypać tartym serem. Wstawić ponownie do piekarnika i piec do czasu, gdy białko jaj się zetnie, a żółtka będą na pół miękkie.

Składniki

50 dag ziemniaków, 1 szklanka mleka, sól, 5 jaj, 1 łyżka masła, 40 dag szpinaku, 2 łyżki bułki tartej, gałka muszkatołowa, ząbek czosnku (lub czosnek suszony), 1 łyżka tartego żółtego sera, 1/2 łyżki masła.