

Wielkanoc: Zapiekany szpinak z jajkiem i plastrami wędzonego półgęska



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---|---------|
| szpinak | 800 g |
| oliwa | 2 łyżki |
| masło | 1 łyżka |
| szalotka | 2 szt. |
| czosnek | 2 szt. |
| jajka przepiórcze | 8 szt. |
| półgęsek wędzony | 200 g |
| sól | |
| Pieprz czarny mielony Prymat | |
| Gałka muskatołowa mielona Prymat | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzanej oliwie połączonej z masłem zeszklić pokrojoną w kostkę szalotkę i rozgnieciony czosnek, a następnie dodać umyte liście szpinaku i przyprawy. Smażyć bardzo krótko, po czym zdjąć szpinak z patelni i przełożyć do 8 małych misek do zapiekania. Na każdą porcję delikatnie wybić po jednym jajku przepiórczym. Piec 2 minuty w temperaturze 180°C. Podawać bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika z plastrami wędzonego półgęska.