

Zapiekany szpinak z jajkiem i plasterkami wędzonego łososia Roberta Sowy



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

liście szpinaku	800 g
oliwa	2 łyżki
masło	1 łyżka
szalotka	2 szt
czosnek	2 ząbki
wędzony łosoś	8 plasterów
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	do smaku
jajka przepiórcze	8 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robert Sowa poleca:

Na rozgrzanej oliwie połączonej z masłem zeszklić pokrojoną szalotkę i czosnek, a następnie dodać do niej umyty szpinak i przyprawy. Całość smażyć przez chwilę, zdjąć szpinak z patelni i przełożyć do 8 małych miseczek do zapiekania. Na każdą porcję delikatnie wybić po jednym jajku przepiórczym i piec 2 minuty w temperaturze 180°C. Podawać z plasterkami wędzonego łososia norweskiego i cząstkami cytryny.