

zapekane bułki ze szpinakiem i jajkiem



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułki z pestkami dyni	4 sztuki
szpinak świeży	100 g
ser pleśniowy złocisty	50 g
pestki z dyni łyżka	
sól	
pieprz	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
kabanos	4 sztuki
jajka przepiórcze	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Ścinamy wierzch bułek i je wydrążamy,
- szpinak myjemy i suszymy,
- kilka chwil podgrzewamy go na oliwie (aż zmniejszy objętość), zdejmujemy z ognia,
- dodajemy pokrojone w dość duże kawałki kabanosy, przyprawiamy solą, pieprzem i gałką muskatołową, mieszamy,
- bułki faszerujemy szpinakiem z kabanosami, na wierzch każdej bułki wbijamy jedno jajko, posypujemy pieprzem,
- posypujemy pokruszonym serem i pestkami dyni,
- zapiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni celcjusza przez 10-12 minut