

Suflet ze szpinaku



NOCULOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak	1 kg
margaryna	100 gram
jajko	3 szt
sól	do smaku
przyprawa do potraw Kucharek	do smaku
chleb graham	600 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak myjemy, osuszamy, drobno kroimy. Następnie dusimy go na margarynie. Wyjmujemy, a w powstałym sosie namaczamy pieczywo. Po odcisnięciu pieczywa dodajemy 3 żółtka i szpinak, przyprawiamy. Dodajemy ubite białka. Zapiekamy w naczyniu żaroodpornym 30 minut w 150 stopniach.

Przepis ten zamieściłam wam także na portalu gotujmy.pl pod nickiem noculos