

Jajko w koszulce i szpinaku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	1 sztuka
boczek wędzony	4 plastry
bułka	1/2 sztuki
olej	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
szpinak	200 gramów

Przyprawy:

Gałka muskatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki
oregano	1/2 łyżeczki
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Na blaszce do pieczenia ułóż boczek oraz bułkę i piecz w 180 stopniach przez 5 minut.
2. Na rozgrzaną patelnię wlej olej, dodaj czosnek oraz szpinak, dopraw gałką muskatołową, solą oraz oregano i smaż przez 2 minuty.
3. Do gotującej się wody włóż rozbite jajko w misce i gotuj od 3 do 4 minut.
4. Ułóż w miseczce wyłożonej folią spożywczą: bekon, szpinak oraz jajko, przykryj bułką i wykładaj na talerz.