

Szpinak polany jajkiem i serem



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak	1 kg liści
masło	80 g
sól	1/2 łyżeczki
oliwa	
bagietka	8 kromek
parmezan starty	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak przebrać, liście dokładnie połukać i osączyć. Wrzucić do 3l gorącej wody, łyżką lekko zamieszać, a kiedy szpinak ściemniej - przełożyć na cedzak. Przepłukać zimną wodą i odcisnąć. W rondlu roztopić masło, dodać szpinak, wymieszać, posolić, dusić pod przykryciem. Rozbełtane jajka wymieszać z parmezanem i wlać na szpinak. Wymieszać, a kiedy mieszanka zacznie gęstnieć, zdjąć z ognia. Patelnię wysmarować oliwą z oliwek, podgrzać na niej z obu stron kromki francuskiej bułki, by były chrupiące. Przez cały czas smażenia patelnia powinna być dokładnie natłuszczona.