

ZAPIEKANY SZPINAK Z JAJKAMI PRZEPIÓRCZYMI I PLASTRAMI SZYNKI DŁUGO DOJRZEWAJĄCEJ

Przepis na danie za ok. 35 zł dla 4 osób.

Składniki:

600 g młodych liści szpinaku bez łodyg
2 łyżki oleju lnianego
1 łyżka masła wiejskiego
2 szalotki pokrojone w kostkę
2 rozgniecione ząbki czosnku
4 jajka przepiórcze
8 plasterów szynki szwarcwaldzkiej
sól, pieprz czarny mielony, gałka muszkatołowa do smaku

Sposób przygotowania:

Na rozgrzanym oleju połączonym z masłem zeszklić cebulę z czosnkiem, a następnie dodać umyty szpinak oraz przyprawę. Smażyć bardzo krótko po czym zdjąć szpinak z patelni i przełożyć do 4 małych misek (lub formy do muffinów) wyłożonych plasterkami szynki. Na każdą porcję delikatnie wybić po jednym jajku przepiórczym a całość wstawić na 5 minut do piekarnika rozgrzanego do 180°C.

Podawać od razu z grzankami z ciemnego pieczywa.