



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni  
(4246)

## **Zapiekanka ze szpinaku z jajkiem sadzonym**

Bardzo prosta i pyszna potrawa. Najlepiej podawać z  
ostrą papryczką marynowaną.

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** duszone

**Liczba porcji:** więcej

idealne dla dzieci

dla alergików

### **Składniki:**

- szpinak , 35 dag
- jajka, 5 uncja
- ser żółty, 10 dag
- cebula, 1 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- oliwa, 2 łyżk.

### **Sposób przygotowania:**

Bierzemy dużą patelnię. Cebulkę drobno kroimy szklimy na oliwie najlepiej pikantnej, następnie dodajemy drobno posiekany czosnek i wrzucamy szpinak, mieszamy (może być mrożony). Kiedy szpinak się poddusi, doprawiamy solą i pieprzem (z solą uważajmy). Szpinak równomiernie rozprowadzamy po patelni i rozpijamy na niego 5 jajek, jedno koło drugiego w ten sposób aby zakryły powierzchnię szpinaku. Kiedy jajka się zetną (nie muszą do końca)posypujemy je żółtym serem i jeszcze chwilę dusimy pod przykryciem aby się rozpuścił. Podajemy na stół całą patelnię, aby każdy mógł sobie odkroić kawałek.

