

# Najlepsze śniadanie- jajka zapiekane ze szpinakiem



Autor: **trele-morele**  
Przepisów: **49** Ocena: **1434**



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- na jedną porcję
- szpinak (świeży lub mrożony- około 2 łyżek na porcję (po przesmażeniu))
- pół ząbka czosnku
- 1-2 łyżki twarożku kremowego (np. z ziołami)
- 1 jajko
- sól, pieprz
- oliwa z oliwek

## Sposób przygotowania:

- 1 Szpinak przesmażyć na patelni z dodatkiem przeciśniętego czosnku, soli i pieprzu. Odstawić do przestudzenia (żeby jajko nie ścięło się pod wpływem wbijania do gorącego szpinaku).
- 2 Kokilkę delikatnie posmarować z oliwą z oliwek, na dno nałożyć szpinak, następnie łyżkę serka. Do kokilki wbić jajko, delikatnie, żeby żółtko się nie rozplęnęło, tylko zostało w całości. Górę można posypać tartym, żółtym serem
- 3 Kokilkę wstawić do piekarnika nagrzanego do 200st C. i piec przez około 9-11 minut. Podawać gorące!

## Twoje notatki do przepisu: