



Jajka zapiekane ze szpinakiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zapiekane jajka komponują się idealnie z [domowym pieczywem czosnkowym](#)

Osób: 6

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzej do 220°C. Obierz i ugotuj ziemniaki (15 minut od zagotowania wody - powinny być lekko twarde). Odcedź, ostudź i pokrój je w kostkę. Na patelni rozgrzej olej i dodaj na nią ziemniaki. Podsmażaj je, aż do momentu, gdy ziemniaki będą miały złotą skórkę. Szpinak w tym czasie sparz w misce gorącą wodą.

Krok 2

Do miski wbij 4 jajka i roztrzep je razem ze śmietanką. Dodaj sól i pieprz, a następnie wymieszaj.

Krok 3

Przygotuj naczynie żaroodporne i wysmaruj je częścią masła. Wlej masę jajeczną, a potem dodaj ziemniaki, szpinak i przeciśnięty przez praskę czosnek.

Krok 4

Na wierzch wyłóż resztę masła i wybij pozostałe jajka. Zapiekaj danie przez około 15-20 minut, aż do ścięcia się białek. Podawaj ze świeżym pieczywem czosnkowym. Smacznego!

Składniki:

5 łyżek masła łąciate

200 g szpinaku

6 łyżek śmietanki pasteryzowanej łąciata
30 %

8 jajek

3 ząbki czosnku

3 ugotowane ziemniaki

sól

pieprz

Dodatkowo:

pieczywo czosnkowe