Šampinjoni, Spanac i Jaja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**spanaca, prodinstanog
- **4 tanke kriške**slanine
- **4**jajeta
- **200 g šmpinjona**iseckanog na tanke lsitove
- **1 šolja**pavlake
- **2 cena**belog luka
- **1**mali crni luk, sitno iseckan
- **4 kašike**neslanog putera

Priprema

Spremimo sastojke:

Prvo operemo spanac. Dinstamo jedno pet minuta na srednjoj temperaturi. Zatim ga ocedimo i isecemo, malo ga cedimo pritiskajuci, jer sadrži dosta vode. Od 1 kg treba da se dobije oko 2 pune šolje spanaca. Malo putera istopimo u tiganj. Dinstamo luk i beli luk dok omekša, jedno 2 do 4 minuta. Dodamo šampinjone, povecamo temperaturu, oko 5 minuta. Dodamo pavlaku, so, biber i spanac. Smanjim ponovo temperaturu. Sve fino izmešamo. Sklonimo tiganj sa šporeta.

Predgrejemo rernu na 220 C. Žicu na kojoj cemo staviti tepsiju stavimo iznad polovine rerne. Od ove smese pravimo u tepsiji gnezda u koja cemo razbiti jaja. Ja to radim sa dve kašike. Napravim dovoljno visoko, da se jaja ne bi prelila u susedno gnezdo. Sada pažljivo u svako gnezdo razbijemo jaje.

Kada je rerna dovoljno podgrejana (oko 30 minuta), stavimo tepsiju. Pecemo još 30 minta. Belance ce biti ispeceno, a žumance još meko. Ja tako volim, a vi ako ne onda pecite dok bude tvre. Izvadite iz rerne pospite kackavaljem. Služite vruce.

Savet