



## Jajka zapiekane w ziemniakach


 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 5 porcji

### Składniki:

ziemniaki ugotowane w mundurkach - 5 szt.

jajka - 5 szt.

masło - 2,5 łyżeczka

sól morską - 5 szczypta

pieprz świeżo mielony - 5 szczypta

natka pietruszki - 1/2 pęcz

dodatkowo: szpinak - 500 g

masło - 2 łyżka

ząbki czosnku - 2 ząbek

gałka muskatołowa - 2 szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki wyszorować ,a następnie ugotować w mundurkach.

Po ugotowaniu przeciąć część góry ziemniaka wzdłuż, wydrążyć część miąższu a środek każdego ziemniaka oprószyć solą, pieprzem i włożyć kawałek masła.

Następnie przełożyć do delikatnie wysmarowanego naczynia żaroodpornego ,do każdego ziemniaka wbić po jednym jajku, uważając aby nie uszkodzić żółtka.

Włożyć do nagrzanego piekarnika na kilka minut ,aby białka się ścięły a żółtka były jeszcze rzadkie.

Szpinak oczyścić , opłukać i odsączyć ,następnie pokroić.

Na patelni rozpuścić masło ,dodać pokrojone drobno ząbki czosnku, lekko podsmażyć.

Dodać szpinak i podsmażać kilka minut , doprawiając do smaku solą ,pieprzem oraz gałką muskatołową.

Szpinak wykładamy na półmisek układając na nim gotowe ziemniaki.

Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.

Rada;

Do każdego ziemniaka dodajemy po 1 szczypcie pieprzu i po 1 szczypcie soli.