

# Kubeczki z łososiem, szpinakiem i jajkiem



## Składniki

25 g - masło  
1/3 szt. - opakowanie  
mrożonego szpinaku  
6 łyżka - śmietana  
kremówka 30%  
30 g - łosoś wędzony,  
pokrojony na kawałki  
3 szt. - jajka  
1 szczypta - sól  
1 szczypta - świeżo  
zmielony pieprz  
1 szt. - ząbek czosnku

## Opis wykonania

Bardzo prosta i szybka do przygotowania przystawka.

Piekarnik nagzewamy do temperatury - 120 stopni.

Na patelni roztapiamy 1 łyżkę masła, dodajemy szpinak . Mieszając trzymamy na ogniu aż szpinak rozmrozi się i płyn w większości odparuje. Dodajemy śmietankę doprawiamy solą, świeżo zmielonym czarnym pieprzem oraz czosnkiem.

Do trzech małych żaroodpornych foremek wkładamy większość łososa, dodajemy szpinak ze śmietanką, wbijamy po jednym jajku.

Na wierzch kładziemy resztę łososa oraz wiórki masła, doprawić świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

Foremki wstawiamy do nagrzanego piekarnika i zapiekać przez 5-10 minut, aż białka się zetną, ale żółtka pozostaną płynne. Podawjemy z paluchami z ciasta na pizzę bądź z pieczywem.