

Jajko w gnieździe



Składniki

2 szt. - jajka
500 dkg - ziemniaki
200 g - szpinak
100 g - jarmuż
2 szt. - żółtka
2 łyżka - masło
1 szt. - czosnek
1 łyżeczka - rozmaryn
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
1 łyżeczka - gałka
muszkatołowa

Opis wykonania

Jajko w gnieździe to danie którym możesz zaskoczyć każdego, kto przepada za jajkiem.

Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie, następnie przeciskamy przez prasę. Dodajemy 2 żółtka, 1 łyżkę masła, rozmaryn i dobrze mieszamy. 3 ząbki czosnku przeciskamy przez prasę, smażymy na łyżce masła. Dodajemy do niego szpinak i jarmuż. Przyprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową do smaku. Foremki do tartaletek smarujemy masłem i oprószamy mąką. Umieszczamy masę ziemniaczaną do rękawa cukierniczego i wyciskamy gniazda, wypełniamy szpinakiem. Na koniec wybijamy jajko. Wkładamy do nagrzanego piekarnika na 25 minut w 180 stopniach.