

Готовим вместе с Нямой

Запеченные яйца-флорентин по рецепту Гордона Рамзи

Запеченные яйца-флорентин по рецепту Гордона Рамзи

2011-07-26 15:34:46



Ещё один пост, посвящённый теме вкусных и полезных завтраков!

Нам понадобится (на 4 порции): 30 г. сливочного масла 450г. свежего шпината морская соль и чёрный перец 4 крупных яйца, комнатной температуры 6-8 ст.л. сметаны мускатный орех



Духовку разогреваем до 200°С. Сливочное масло топим в сковороде, на сильном огне, добавляем листья шпината, немного соли и перца. Перемешиваем несколько секунд, пока шпинат не завянет.

Раскладываем шпинат по 4-м смазанным маслом формочкам и ровняем его, делая в центре небольшое углубление. Оставляем немного остыть.

Разбиваем в каждую лунку по яйцу и осторожно выкладываем вокруг сметану. Приправляем щепоткой соли, перца и мускатного ореха.



Готовим вместе с Нямой

Запеченные яйца-флорентин по рецепту Гордона Рамзи

Ставим в духовку на 10-12 минут, пока белок не схватится, а желтки ещё будут жидкими в центре. Подаём тут же.

Это очень вкусный и полезный завтрак, который несомненно порадует всю вашу семью, а если у вас останется немного шпината, то к завтраку вы сможете сделать из него различные [салаты на скорую руку](#), ведь в жаркое время года, когда совершенно нет желания стоять у плиты - салаты настоящее спасение! **Приятного всем аппетита!**

© www.njama.ru