

---

# Ptasie gniazda

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2565 razy.

50 dag ziemniaków,  
1 szklanka mleka,  
sól,  
5 jaj,  
1 łyżka masła,  
40 dag szpinaku,  
2 łyżki bułki tartej,  
gałka muskatołowa,  
ząbek czosnku,  
1 łyżka tartego żółtego sera,  
1/2 łyżki masła

Ziemniaki wymyć , obrać , opłukać , ugotować , odcedzić . Do gorących ziemniaków dodać część mleka i utłuc na puree. Szpinak przebrać , usunąć większe ogonki, wyplukać w dużej ilości wody, osączyć , drobno posiekać . Rozmieszać 1 jajo ze stopionym masłem, posolić , dodać pozostałą ilość mleka, wymieszać ze szpinakiem, a następnie z bułką tartą i gałką muskatołową. Można dodać rozarty ząbek czosnku. Puree z ziemniaków wyłożyć do wysmarowanego tłuszczem naczynia i przykryć warstwą szpinaku. Na powierzchni szpinaku zrobić łyżką cztery wgłębienia i do każdego włożyć odrobinę masła. Wstawić do piekarnika i piec ok. 35 min. Potrawę wyjąć i do każdego wgłębienia wbić jajo uważając, aby żółtko nie było uszkodzone, posolić . Całość posypać tartym serem. Wstawić ponownie do piekarnika i piec do czasu, gdy białko jaj się zetnie, a żółtka będą na pół miękkie.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>