Špenát s vejcem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Sůl 1 lžička
- Ocet 2 lžíce
- Středně velká cibule 0.5 ks
- Česnek 2 stroužek
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Smetana 250 ml
- Čerstvý špenát 500 g
- Muškátový květ 1 špetka
- Sůl dle potřeby 2 špetka
- Pepř dle potřeby 2 špetka
- Brambory 600 g
- Kmín 1 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce nalijte 500 ml vody, přidejte dvě polévkové lžíce octa a sůl. Přiveďte k varu a plamen ztlumte. Vejce vyklepněte do naběračky. Ve vodě udělejte vír a vejce do něj opatrně vlijte. Na

středním ohni vařte asi 5 minut, aby bílek ztuhl a žloutek zůstal měkký. Vejce opatrně vyjměte děrovanou naběračkou na talíř a udržujte teplá.

Špenátové listy důkladně omyjte, nechejte okapat a oddělte tuhé stonky. Cibuli nakrájejte na drobné kostičky, česnek na plátky. V kastrůlku rozehřejte rostlinný olej, přidejte cibuli s plátky česneku a na středním stupni orestujte dosklovita. Přilijte smetanu a svařte na poloviční množství. Přidejte opraný špenát a povařte 3 minuty. Na závěr dochuťte špetkou muškátového oříšku, solí a pepřem.

Brambory oloupejte, překrájejte a uvařte v osolené vodě a okmínované vodě do měkka. Slijte je, rozdělte do talířů a podávejte s pošírovaným vejcem a se špenátem jako teplý předkrm nebo lehkou večeři.