

Vejce zapečená se špenátem, houbami a slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velký špenát 2 svazek
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Žampiony na plátky 150 g
- Máslo + na vymazání 20 g
- Čerstvý tymián 20 g
- Slanina, na špalíky 200 g
- Smetana ke šlehání 300 ml
- Měkký kozí sýr, rozmělněný 150 g
- Velká vejce 4 ks
- Opečený chléb a pečená cherry rajčata 4 ks
- Rajčata na větvičce k podávání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu předehřejte na 180°C. Máslem vymažte zapékací misku o objemu asi 300 ml. K varu ve větším hrnci přiveďte asi 185 ml studené vody. Přidejte špenát, snižte plamen a vařte asi minutu. Scedte a špenát vyždímejte, co nejvíc to půjde. Pak jej nahrubo nasekejte, dejte na dno zapékací

misky a osolte ho a opepřete.

2. Olej rozpalte v širší pánvi. Přidejte houby a opékejte je 4-5 minut doměkka. Přidejte máslo a čerstvý tymián, zahřejte a pak navrstvěte na špenát. Pánev dejte znovu na oheň, přidejte špalíky slaniny a nechte je pár minut vypéct, pak je dejte na houby.

3. Vše přelijte smetanou. Znovu osolte a opepřete, navrch nasypete sýr a vyklepněte vejce. Ozdobte dalším tymiánem a dejte doprostřed pekáče. Nalijte do něj studenou vodu, aby sahala do půlky zapékací mísy. Pečte 25-30 minut. Podávejte s opečeným chlebem a cherry rajčaty.