

Špenátové vrtulky s vaječnou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- těstoviny 1 balení
- mražený špenát 1 ks
- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- vejce 3 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

V hrnci si na oleji zpěníme cibuli, přidáme mražený špenát a necháme roztopit. Občas promícháme a pak přidáme prolisovaný česnek, sůl a pepř.

Povaříme a vložíme předem uvařené těstoviny. Pořádně promícháme, aby se vše spojilo, a popřípadě dochutíme solí.

Zvlášť na pánvi usmažíme vajíčka okořeněné vegetou. Těstoviny podáváme posypané vaječnou.

Poznámka:

každé vajíčko rozklepneme do malých formiček s víčkem a dáme na minutu až dvě do mikrovlnné trouby. Je to raz dva a chutná to úplně stejně jako smažená vajíčka.