

# Špenát s vejcem

Časová náročnost: 45 minut

## Seznam přísad

400 g	čerstvý špenát
1/2 kelímku	smetana 33%
4 stroužky	česnek
	olivový olej
	sůl
	pepř
4 ks	vejce
kousek	máslo



## Postup přípravy

Čerstvý špenát důkladně omyjeme a listy spaříme v osolené vodě. Na oleji si mezitím zpěníme plátky česneku (na mírném ohni!), přidáme spařený špenát, osolíme, opeříme, zamícháme a přilijeme smetanu. Doprostřed rozklepneme vajíčka a necháme je pod pokličkou “dojít”. Hotový pokrm ihned podáváme.