

Spenóttal és gombával sült tojás

Hozzávalók:

40 g vaj
300 g gomba, szeletelve
175 g spenót, megmosva
3 evőkanál száraz sherry
½ teáskanál őrölt szerecsendió
6 evőkanál zsíros tejszín
6 nagyobb méretű tojás
1 evőkanál finomra vágott snidling

A sütőt 190 fokra előmelegítjük.

A vajat egy nagy serpenyőben megolvasztjuk, hozzáadjuk a gombát és 8-10 percig sütjük, amíg aranyszínűvé sül. Ízlés szerint alaposan megfűszerezünk.

A spenótot is beletesszük a serpenyőbe, kevergetve főzzük, amíg összeesik, és a víz elpárolog. Hozzáadjuk a sherry-t és további 2 percig főzzük. Belekeverjük a szerecsendiót.

A spenótos keveréket 6 150 ml-es, kivajazott ramekinbe elosztjuk. Mindegyikbe öntünk 1-1 evőkanál főzőtejszínt, majd ráütünk 1-1 tojást.

A ramekineket egy sütőedénybe, tepsibe tesszük, és forró vizet öntünk köréjük úgy, hogy a víz a ramekinek oldalán kb. 2 cm magasra érjen.

A sütőbe tesszük, és 10-15 percig sütjük (a fehérje már megdermedjen, de a sárgája még kicsit folyós legyen).

A ramekineket kivesszük a vízfürdőből, szárazra töröljük az oldalukat és megszórjuk snidlinggel.



Forrás: Ideal Home 2012 March