



# EGGS FLORENTINE Z BOTWINKĄ I SEREM KORYCIŃSKIM

🕒 25-30 MINUT    👤 2 PORCJE

## SKŁADNIKI



- 2 jaja Kotliny Natury
- 2 kromki chleba pszennego na zakwasie
- 200 g sera korycińskiego
- ½ pęczka szparagów
- ½ pęczka młodej botwiny z małymi buraczkami
- garść posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżka miękkiego masła
- sól i pieprz do smaku

## PRZYGOTOWANIE



1. Buraczki obieramy i ścieramy na tarce o drobnych oczkach, zaś łodygi i liście drobno kroimy. Szparagi oczyszczamy z łusek przy pomocy małego nożyka, odcinamy zdrewniałe końcówki. Ser koryciński kroimy na cienkie plastry.
2. Kromki chleba smarujemy warstwą masła, rozkładamy równomiernie posiekaną botwinę, posypujemy odrobinę solą oraz pieprzem i nakładamy połowę sera korycińskiego. Następnie układamy szparagi, po czym przykrywamy resztą sera.
3. Zapiekamy w piecu nagrzanym do 190 stopni, przez 15 – 20 minut. Wyjmujemy z pieca i posypujemy świeżo posiekaną pietruszką. Podajemy z sałatką z młodych listków i kiełków.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

**EGGSPERCI.PL**