



# ZIELONA ZAPIEKANKA



45 MINUT



4 PORCJE

## SKŁADNIKI



### SKŁADNIKI:

- 6 kromek chleba na zakwasie
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki soli
- 500 gr szpinaku
- 500 gr jarmużu
- 100 gr boczku w plasterkach
- 6 szalotek posiekanych w pióra
- 2 ząbki posiekanego czosnku
- pół papryczki chili
- 150 gr śmietany 30%
- 5-6 jaj Kotliny Natury
- 1 pęczek posiekanego koperku
- 40 gr parmezanu

## PRZYGOTOWANIE



1. Obtocz kawałki (ok 4 cm) chleba w oliwie z oliwek, posyp solą i upiecz w 180 stopniach w piekarniku na złoty kolor.
2. W międzyczasie zagotuj w dużym garnku posoloną wodę. Usuń twarde końcówki i łodygi jarmużu. Po kolei wrzucaj liście do garnka, zanurzając je w wodzie przed dodaniem kolejnych. Gotuj, aż wszystkie liście będą miękkie, 1-2 minuty. Na końcu blanszuj szpinak. Odcedź w durszlaku, a następnie przepłucz pod zimną bieżącą wodą. Rękami odcisnij jak najwięcej wody. Przełóż liście na deskę i grubo posiekaj.
3. Na dużej patelni usmaż kawałki boczku, często mieszając, aż stanie się złobrzęty i chrupiący. Dodaj szalotki, czosnek oraz chili i smaż, często mieszając, aż szalotki i czosnek zmiękną, ale nie zbrązowieją, około 3 minuty. Dodaj zielone liście i dopraw łyżeczką soli. Zdejmij patelnię z ognia i dodaj śmietanę, koperek oraz parmezan.
4. Ułóż kawałki chleba w naczyniu żaroodpornym. Następnie, nałóż równomiernie zieloną mieszankę na grzanki, pozwalając, aby niektóre grzanki prześwitywały. Polej sosem, który pozostał na patelni. Używając łyżki, zrób 5-6 wgłębień i wbij w każde z nich jajko. Dopraw solą i pieprzem.
5. Zapiekaj, aż białka będą ścięte osadzone, a żółtka wciąż lekko płynne, 25-30 minut. Pozostaw do ostygnięcia na 5-10 minut. Posyp parmezanem oraz koperkiem.

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)