

## Szpinakowe jaja z serem Raclette

**czas:** 35 minut

**ilość:** 2 porcje

**poziom:** 0

### Składniki:

- 500 g szpinaku
- 4 plastry sera Raclette
- 1 ząbek czosnku
- 1 cebula
- 30 ml mleka
- 1 łyżka masła
- 3 jaja Kotliny Natury
- do podania: natka pietruszki i prażone orzechy pini
- do smaku sól i pieprz

### Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 180 °C. Natłuść naczynie żaroodporne lub patelnię. Umyj szpinak, obierz i posiekaj cebulę oraz czosnek. Następnie w dużej misce ubij jajka z mlekiem. Przypraw solą i pieprzem. Pokrój ser Raclette na plasterki.
2. Na dużej patelni podsmaż cebulę na średnim ogniu, aż będzie przezroczysta. Dopraw solą i pieprzem. Dodaj czosnek i szpinak, gotuj przez 2-3 minuty, cały czas mieszając. Usmażone składniki dodaj do masy jajecznej. Wymieszaj i wlej do naczynia żaroodpornego. Przykryj plasterkami sera. Piecz przez 20-25 minut lub do momentu zezłocenia sera.
3. Upieczone danie podziel na porcje, a każdą z nich posyp pietruszką i uprażonymi orzeszkami pini.

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.