

Jajka faszerowane szpinakiem

Czas wykonania: 20 min **Ilość porcji:** 4 sztuki (2 porcje)

Składniki:

- 2 jajka
- 50 g szpinaku mrożonego
- 1 ząbek czosnku
- 1/2 łyżeczki chrzanu
- 1 łyżeczka majonezu
- 1 łyżeczka masła
- szczypta pieprzu
- szczypta soli



Przygotowanie:

Jajka gotować przez 10 minut w słonej wodzie, wystudzić przelewając zimną wodą i obrać.

Szpinak rozmrozić (można zrobić to wcześniej lub podsmażyć na patelni z dodatkiem masła), wymieszać z przeciśniętym przez praskę czosnkiem i smażyć do czasu odparowania całej wody. Doprawić solą i pieprzem.

Przekroić jajka na pół.

Szpinak wymieszać z majonezem oraz chrzanem i delikatnie doprawić do smaku.

Na połówki jajek wyłożyć farsz.