



Jajka po florenyńsku

przepisy.pl



Składniki:

- grubsze plastry szynki - 10 plastrów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr**
- woda - 1.5 szklanek
- mrożony szpinak w liściach - 100 gramów
- jajka - 10 sztuk
- kromki chleba tostowego - 10 sztuk
- Rama Classic** - 1 łyżka
- ząbek czosnku
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

30 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rozmieszaj Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr w 1 i 1/2 szklanki wody. Gotuj około 8 minut, ciągle mieszając.
2. Podduś szpinak z łyżką margaryny i roztartym zębkiem czosnku.
3. Podsmaż szynkę z obu stron.
4. Usmaż jajka na patelni.
5. Podgrzej tosty w piekarniku lub tosterze. Wyjmij z piekarnika i układaj na nich kolejno: plaster szynki, łyżkę szpinaku, łyżkę Fixu Knorr oraz jajko. Przed podaniem dopraw pieprzem i solą (jeśli uznasz to za konieczne).

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl