

1/2 kg oczyszczonych liści szpinaku, 3 ząbki czosnku, 3 łyżki masła, 1/2 szklanki kremówki, 2 żółtka, sól, pieprz, gałka muskatołowa

Na patelni rozgrzać masło, wrzucić osączony z wody szpinak i chwilę poddusić, aby stał się miękki. Czosnek rozetrzeć z solą, dodać do szpinaku, wymieszać, doprawić pieprzem i gałką muskatołową. Raczej nieduże szklane naczynie (potrawa będzie efektownie wyglądała) posmarować lekko masłem na dnie i wyłożyć ciasną warstwą szpinaku.

Kremówkę ubić na sztywno, dodać żółtka, dokładnie wymieszać i wyłożyć na szpinak.

Zapiekać w dobrze nagrzanym piekarniku, aż wierz pięknie się zarumieni.

Podawać z młodymi ziemniakami.

Przepis własny