BRUSCHETTA ZE SZPINAKIEM

Przygotowanie:
Na patelni rozgrzej łyżkę oliwy, wrzuć Szpinak Fit&Easy i podsmaż chwilę, aż liście zwiędną. Dopraw solą i mielonym czarnym pieprzem. Zagotuj wodę, dodaj do niej sól i łyżkę octu winnego. Łyżką mieszaj energicznie do momentu kiedy powstanie „wir". Wbij wtedy jajko i gotuj je 2 minuty. Wyjmij je za pomocą łyżki cedzakowej. Kromki pieczywa (np. ciabatta) posmaruj przekrojonym ząbkiem czosnku. Opiecz w piekarniku lub na patelni grillowej przez kilka minut aż delikatnie się zarumienią. Na podpieczonych kromkach ułóż szpinak i jajko. Podawaj natychmiast, jeszcze gorące

Składniki (na 4 porcje):
1 opakowanie Szpinaku Fit&Easy
4 kromki pieczywa
4 jajka
Oliwa do smażenia
Przyprawy do smaku: sól, czarny pieprz