
 15 minute 4 portii Mediu

Ingrediente

Oua - 4 bucati
Lapte - 4 linguri
Usturoi - 1 catei
Nucsoara - 1 varf de cutit
Frunze de spanac - 150 g frunze de spanac congelat
Piper - 1 varf de cutit
Branza Feta - 50 de grame
Ulei de floarea soarelui - 3 linguri
Ceapa - 1 bucata

Mod de preparare

1. Decongeleaza spanacul si taie-l marunt. Amesteca laptele, ouale, piperul, nucsoara si condimenteaza cu usturoi taiat marunt si zdrobit.
2. Caleste ceapa in ulei, adauga spanacul si prajeste-le impreuna.
3. Aduga ouale si branza rasa si gateste acoperit timp de aproximativ 5 minute, pana cand compozitia devine rumenie.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>