Uova con Spinace

Ispanaklı Yumurta

Mezzo kg. di spinaci
1 cipolla secca
1 tazzina d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperoncino rosso
4 uove

Spinaci dopo aver lavato bene si filtra dell'acqua e si macina bene.
Dopo aver messo l'olio in un apentola poi sopra si aggiungono pomodori tagliati per mangiare e spinaci macinate. E poi si aggiunge un pò di sale.
Si chiude il coperchio della pentola e si cucina con vapore sestesso senza aggiungere l'acqua.
Dopo aversi cucinato le spinaci si aprono i spazzi in mezzo con il cucchiaio (secondo delle quantità delle uove).
In questi spazzi che sono aperti si rompono le uove.
Si sprutta il peperoncino sopra delle parte gialle delle uove.
Le uove si cucinano finche diventano cucinate.
E si servira caldo.

Nota: Questa ricetta si può prepararsi ugualmente con usare cavolo.