



## Запеченный с сыром портулак

Firinda Peynirli Semizotu



2 пучка портулака  
1 луковица  
5 ст.л. растит. масла  
1 ч.л. соли  
1 чашка брынзы  
Выложить сверху:  
1 яйцо  
0,5 ч.л. красного острого перца  
1 чашка тертого на терке сыра

- # Портулак промыть, мелко порезать. Лук тоже мелко порезать.
- # В кастрюле нагреть масло, добавить лук, пассировать до прозрачности.
- # Добавить портулак и соль, готовить не долго, пока портулак смягчится.
- # В среднюю по размеру форму выложить половину портулака, сверху посыпать брынзой.
- # Затем выложить оставшуюся половину портулака, ложкой разравнять.
- # Яйцо взбить с красным острым перцем, полить портулак сверху.
- # В конце посыпать сверху тертым на терке сыром, поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, готовить пока поджарится сыр.
- # Подавать горячим.

Портулак в процессе приготовления выделяет сок, поэтому воду не добавляем.