



Шпинат с Яйцами

Is spanaklı Çilbir



1 пучёк шпината
1 репч.лук
5 стол.ложек раст.масла
1 чайн.ложка соли
4 яйца
5 стаканов воды
4 стол.ложки уксуса
Для верха:
1,5 стакана не сладкого йогурта
4 дольки чеснока

- # Шпинат промыть и положить в кастрюльку, закрыть крышкой, тушить на медленном огне 30 минут. Затем, измельчить в блендере.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить мелко порубленный лук, соль. Обжарить до полуготовности.
- # К луку добавить пюре из шпината, потушить 5 минут. Снять с огня и переложить в другую кастрюлю.
- # В глубокую кастрюлю налить 5 стаканов воды, 4 стол.ложки уксуса, посыпать пол чайн.ложки соли и довести до кипения.
- # В кипящую воду разбить яйца, (каждое яйцо отдельно).
- # Пюре из шпината с луком разложить на 4 тарелки.
- # Достать варёные яйца и разложить по тарелкам, на шпинат. С верху полить йогурт с толчёным чесноком.
- # Можно посыпать красный молот.перец и подавать к столу.

Это блюдо можно приготовить не с шпинатным пюре, а просто со шпинатом.