



## Шпинат с грецкими орехами

Cevizli Ispanak



2 связки шпината  
2 средние луковицы  
1 стакан грецких орехов  
2 яйца  
2 стакан натертого сыра  
1 чл. черного молотого перца  
1 чл. красного острого перца  
1 чл. соли  
1 стакан подсолн. масла

- # Шпинат промыть, не крупно порубить. Лук мелко порезать. Сыр потереть на крупной терке. Орехи раздробить на небольшие кусочки.
- # В кастрюлю налить масло, разогреть на среднем огне и добавить лук, пассировать до прозрачности.
- # Затем увеличить огонь и добавить шпинат, помешивать пока шпинат приготовится.
- # Добавить соль, красный и черный перец и орехи, перемешать.
- # Затем разбить яйца и несколько раз перемешав снять с огня. Сразу добавить тертый сыр, перемешать и закрыть крышкой.
- # Через 5 минут подавать горячим.

Если шпинат готовить на медленном огне, он даст сок, этот блюдо рекомендуется готовить на сильном огне.