

Peste florentin

Ingrediente :

800 g file (crap, sanger, novac, cosas)

500 g spanac

2 oua fierte tari

100 g unt

100 g cascaval ras

sare

pipер macinat

praf de nucsoara.

Mod de preparare

Se fierbe spanacul in apa cu sare si se scurge de apa prin presare. Daca este congelat, se lasa sa se dezghete si se scurge, presandu-l intr-o sita deasa. Se amesteca cu jumătate din unt, se condimenteaza cu sare, pipер si nucsoara. Se asaza intr-un vas termorezistent. Fileurile se taie in opt felii de grosimea a doua degete, se sareaza si se prajesc in untul ramas. Feliile prajite se asaza pe stratul de spanac, iar pe margini ouale taiate runde.

Se presara cascaval ras. Se da la cuptor 15 minute. Se orneaza cu salata.