



Αυγά με σπανάκι και φέτα

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** -

Υλικά:

- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 300 γρ. σπανάκι, χοντροκομμένο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 4 αυγά
- 100 γρ. φέτα, θρυμματισμένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε τηγάνι. Σοτάρουμε το κρεμμύδι για 2-3 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει.

2) Προσθέτουμε το σπανάκι σε δόσεις.

3) Προσθέτουμε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε μέχρι να μαραθεί το σπανάκι και να χάσει τον όγκο του για 1-2 λεπτά.

4) Σχηματίζουμε λακουβίτσες στο σπανάκι, αποσύρουμε από την φωτιά και σπάμε από ένα αυγό σε κάθε λακουβίτσα, προσέχοντας να μην σπάσει ο κρόκος.

5) Αλατοπιπερώνουμε κάθε αυγό, συμπληρώνουμε με λίγο ελαιόλαδο και καλύπτουμε με καπάκι για να μαγειρευτούν τα αυγά.

6) Για μελάτα αυγά, σε χαμηλή φωτιά, αφήνουμε το καπάκι για 3-4 λεπτά ενώ για πιο σφιχτά αυγά αφήνουμε για 1-2 λεπτά παραπάνω.

7) Προσθέτουμε τη φέτα από πάνω, λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σερβίρουμε ζεστά.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**