



## Kaše se žampiony, špenátem a ztraceným vejcem

vegetariánský

Snadné

20 minut

Pro 4 osoby



### Ingredience

50 g pohankových vloček  
150 g špaldových vloček  
120 g čerstvých špenátových listů  
200 g žampionů  
40 g přepuštěného másla  
ghí  
1 cibule  
4 čerstvá biovejce  
sůl a pepř na dochucení

### Jak na to?

1. Na pánvi rozpustíte ghí a lehce na něm osmahněte nadrobno pokrájenou cibulku a pokrájené žampiony, osolte a opepřete. Na závěr přidejte špenát a nechte zavadnout.
2. V kastrolu si připravte kaši z vloček a dvojnásobného množství vody. Osolte, přiveďte k varu a chvíli povařte. Konzistence by měla být vláčná.
3. Připravte si ztracené vejce. Do kastrolu dejte asi 10 cm vysokou vrstvu vody a přiveďte těsně pod bod varu. Vejce vyklepněte do děrované naběračky a zbavte tak nejtekutější části bílku. Z naběračky vejce opatrně vyklopte do vody a nechte uzavřít. Pošírujte asi 3 až 4 minuty podle velikosti vejce. Vylovte děravou naběračkou a osušte na papírovém ubrousku.
4. Kaši promíchejte se špenátem, cibulkou a žampiony. Servírujte se ztraceným vejcem, dle chuti dosolte a opepřete.