

Spanac a la comtesse

Ingrediente

*1 kg spanac
2 linguri de unt
sare
1 cana supa de carne
4 oua fierte tari
putina scortisoara
1 paharel de vin alb*

Preparare

Se alege spanacul si se spala in mai multe ape, apoi se pune sa fiarba in apa cu sare. Se scurge dupa cinci minute, se toaca marunt si se pune intr-o cratita cu o ceasca de zeama de carne si putina sare. Se scade cinci minute pe foc mic, dupa care se adauga peste spanac o crema facuta din galbenusurile trecute prin sita si frecate spuma cu doua linguri de unt. Se fierbe mancarea la foc mic, se potriveste de sare si se parfumeaza cu scortisoara pisata fin. Cand mancarea nu mai are sos, se ia cratita de pe foc si se rastoarna spanacul pe un platou.

Se inconjoara cu felii subtiri de albus si se serveste imediat.