Punjeni batat

VRIJEME PRIPREME
60 min

BROJ PORCIJA
2 osobe

Sastojci

- 2 srednja batata
- 2 K Plus jaja
- 100 g Minute baby špinata
- 40 g K Plus mozzarelle
- 1 mladi luk
- maslinovo ulje
- sol
- papar

Skeniraj za prikaz na web stranici

Pećnicu zagrijte na 200 °C. Batate operite, osušite i lagano ih premažite maslinovim uljem te pecite 45 do 50 minuta, dok potpuno ne omekšaju. Kada su pečeni, izvadite ih iz pećnice i ostavite nekoliko minuta da se malo ohlade.

U međuvremenu u zdjeli umutite jaja te začinite sa soli i paprom. Mladi luk sitno nasjeckajte. Špinat prodinstajte na žličici maslinovog ulja. Batate prerežite po dužini na polovice, a sredinu lagano zgnječite vilicom kako biste napravili prostor za nadjev te posolite.U svaku polovicu rasporedite mladi luk, baby špinat, zatim ravnomjerno prelijte pripremljenom smjesom jaja i dodajte ribanu mozzarella po vrhu.

Punjene batate vratite u pećnicu i pecite još 15 minuta, dok se jaja ne stisnu, a mozzarella lagano otopi i zapeče. Ostavite kratko da se ohladi prije posluživanja.