**Яичница со шпинатом на сковороде рецепт**

**Ингредиенты**

Яйца – 4 шт.

Шпинат – 300 г

Луковица – 1 шт.

Чеснок – 2 зубчика

Сливочное масло – 30 г

Соль – по вкусу

Черный перец – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Лук и чеснок для яичницы очищаем и мелко нарезаем. Подготовим шпинат для яичницы: тщательно промываем, удаляем жесткие стебли, если они есть. Крупные листья нарезаем крупной соломкой, а мелкие оставляем целыми.

**Шаг 2**

Разогреваем сковороду с антипригарным покрытием на среднем огне и растапливаем сливочное масло. Добавляем нарезанный кубиками лук и измельчённый чеснок. Жарим, часто помешивая, до прозрачности.

**Шаг 3**

Добавляем в сковороду шпинат и продолжаем жарить, помешивая, 5-6 минут, пока жидкость, образовавшаяся на сковороде, полностью не выпарится. В конце немного солим и перчим.

**Шаг 4**

Деревянной лопаткой делаем в шпинате 4 углубления и разбиваем в них яйца. Солим и перчим по вкусу. Прикрываем сковороду крышкой на 2-3 мин., чтобы белок полностью схватился.

**Шаг 5**

Снимаем сковороду с огня и раскладываем яичницу со шпинатом по тарелкам. Подаём горячей. Блюдо получилось красивым, вкусным и полезным.

Приятного аппетита!