



# CROQUE MADAME

Timp preparare: 20min Numar portii: 1

Intr-o tigaie incinsă punem felii de paine unse cu unt. Rumenim pe ambele parti. În aceeași tigaie, punem smântana și spanacul, sare și piper, și lasam pana obtinem o consistență groasă.

Intr-o cratita facem un ou posat: lasam apa să fierba și facem cu o furculita un vartej. Dam focul mic și punem oul încet în apa. Lasam aproximativ 3 minute. Sau puteti face un ou ochi simplu.

Montam sandwich-ul: paine rumanita, spanac cu smântana, somon afumat, felie paine, ou posat. Facem o tăietura mică în galbenusul ouului ca să curga peste sandwich.

## Ingredientе:

- 2 felii de paine
- 20g unt
- 1 ou
- 50g spanac
- 20ml smântana
- 30g somon afumat

\*Pentru un croque madame clasic, puteti folosi in loc de spanac si somon, cascaval si sunca.