



Αυγά Μάτια με σπανάκι, μανιτάρια και λάδι τρούφας



Μπρουσκέτα μανιταριών με σπανάκι, προσούτο και ξινοτύρι συνοδεύουν τα αυγά μάτια του Σαββάτου

Υλικά: για τη μπρουσκέτα	Εκτέλεση
1 καλής ποιότητας προζυμένιο ψωμί 1 σκελίδα σκόρδο 2 κουτ σουπας ελαιόλαδο ½ λευκό κρεμμύδι μεσαίου μεγέθους κομμένο σε λεπτές φέτες 5 τεμ λευκά μανιτάρια κομμένα σε λεπτές φέτες 1 χούφτα σπανάκι αλάτι, πιπέρι 2 φέτες προσούτο λίγες σταγόνες λάδι τρούφας 1 κουτ σουπας κρέμα από ξινό τυρί τύπου ξινομυζήθρα	<ol style="list-style-type: none">1. Κόβουμε το ψωμί σε φέτες.2. Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι και βάζουμε το ελαιόλαδο.3. Σπάμε με την παλάμη μας τη σκελίδα του σκόρδου και την βάζουμε στο λάδι.4. Προσθέτουμε το ψωμί και το φρυγανίζουμε και από τις 2 πλευρές.5. Μόλις πάρει ωραίο χρώμα το αφαιρούμε από τη φωτιά και το στεγνώνουμε σε αντικολλητικό χαρτί.6. Στο ίδιο τηγάνι, προσθέτουμε το κρεμμύδι και τσιγαρίζουμε για 3-4λ.7. Ρίχνουμε τα μανιτάρια και τσιγαρίζουμε άλλα 2λ.8. Κόβουμε το σπανάκι σε χοντρά κομμάτια και το βάζουμε κ αυτό μέσα στο τηγάνι.9. Μαγειρεύουμε άλλο 1λ μέχρι να μαραθεί.10. Διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι την γεύση, ενώ στο σημείο αυτό θα μπορούσαμε να αρωματίσουμε και με το λάδι τρούφας.11. Αδειάζουμε πάνω στο ψωμί.12. Γαρνίρουμε με το προσούτο και το ξινοτύρι.



για τα αυγά μάτια

2 αυγά
ελαιόλαδο
αλάτι

1. Ζεσταίνουμε το τηγάνι και βάζουμε το ελαιόλαδο.
2. Σπάμε τα αυγά και τηγανίζουμε για 3-4λ.

για το σερβίρισμα

1. Τοποθετούμε σε πιάτο τα αυγά, και δίπλα τους την μπρουσκέτα.
2. Γαρνίρουμε αν θέλουμε με λίγο ελαιόλαδο και βρώσιμα λουλούδια.

