

## Muna-cocotte pekonilla ja homejuustolla

ohje 4 henkilölle

valmistusaika n. 35 min. + 25 min. uunissa + 5 min. tarjolle koristelu

150 g	pinaattia
1 rkl	voita
140 g	kuutioitua pekonia
6 kpl	karkeaksi rouhittua saksanpähkinää
2 dl	kermahomejuustoa
4	munaa
4 rkl	kuohukermaa

Koristeluun:

vihreää yrttiä esim. ruohosipuli tai persilja  
granaattiomenan siemeniä

Freesaa pinaattia voissa kunnes se pehmenee. Mausta suolalla ja pippurilla. Siivilöi pois ylimääräinen neste. Freesaa pekoni nopeasti ja laita valumaan talouspaperin päälle. Jaa pekoni ja pinaatti pieniin annosvuokiin tai yhteen isoon, n. 1½ l vetoiseen. Riko varovasti 1 muna jokaiseen vuokaan. Kaada 1 rkl kermaa jokaiseen vuokaan. Anna olla uunissa n. 15 min. Koristele vihreällä (esim. ruohosipuli, persilja) ja granaattiomenan siemenillä.