

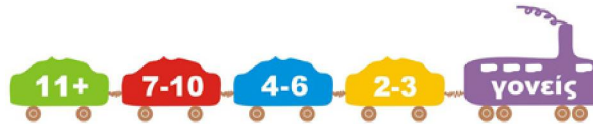
## σπανάκι στο φούρνο

Μπορείτε να ψησετε το σπανάκι μέσα σε μικρά σκεύη ή σε ένα ταψί. Όταν το βάλετε στο σκεύος που θα ψηθεί θα πρέπει να απλωθεί σε λεπτή στρώση (δύο εκατοστά στο πάχος).

### υ λ ι κ ά

ελαιόλαδο	3-4 κουταλιές
κρεμμυδάκια κομμένα	2 - 3
σπανάκι	1000γρ
μαϊντανό ή μυρώνια	1 ματσάκι
αυγά	3
φέτα θρυμματισμένη	250γρ.
γραβιέρα ή κεφαλοτύρι τριμμένο	250γρ
αλάτι	1 πρέζα
πιπέρι	1 πρέζα
μοσχοκάρυδο	λίγο
φρυγανιά τριμμένη ή παξιμάδι	4 - 5 κουταλιές

### ε κ τ έ λ ε σ η



Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C.



Σωτάρουμε αρχικά τα κρεμμυδάκια με το ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το σπανάκι και αφήνουμε λίγο στη φωτιά μέχρι να μαραθούν



Σε ένα βαθύ σκεύος προσθέτουμε το σπανάκι, τα αυγά, το μαϊντανό, τη φέτα, τη γραβιέρα και τέλος το αλάτι, το πιπέρι και το μοσχοκάρυδο.



Ανακατεύουμε καλά τα υλικά μας, ώστε να ενωθούν το σπανάκι με τα τυριά και τα αυγά.



Βάζουμε το μίγμα σε ένα ταψάκι ή σε ατομικά σκεύη.



Ρίχνουμε την τριμμένη φρυγανιά ή το παξιμάδι από πάνω να τραβήξει τα υγρά από το σπανάκι όταν θα ψηίνεται και λίγο ακόμη γραβιέρα για χρώμα και νοστιμιά.



Βάζουμε τα σπανάκι μας στο φούρνο και ψηνουμε για 15' με 20' λεπτά ανάλογα με το μέγεθος που έχει το σκεύος μας. Χρειάζεται τόσος χρόνος ψησίματος ώστε απλά να ροδίσει.