

## Zapiekana biała kapusta w jajku

### Składniki:

- 150g kapusty białej
- 2 jajka "zerówki" lub "jedyńki"
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
- pieprz kolorowy

### Wykonanie:

Kapustę poszatkuj drobno tak aby ostateczne kawałki mieściły się na łyżce stołowej. Oddziel żółtka od białek. Żółtka zachowaj, białka ubij na sztywną pianę. Żółtka wymieszaj z łyżką oleju. Taką miksturę dolewaj stopniowo do ubitych białek aż powstania gładka masa. Dodaj przygotowaną kapustę do masy jajecznej. Dopraw wszystko szczyptą soli, gałką muszkatołową i świeżo mielonym pieprzem kolorowym wedle uznania.

Przygotuj małe naczynia do zapiekania - mogą być takie jak do sufletów lub foremki silikonowe na babeczki. Posmaruj wewnątrz naczyń zachowanym olejem rzepakowym i przelej masę jajeczną z warzywem na 2/3 wysokości. Naczynka przetóż do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni i piecz przez ok. 15 minut.

Zapiekana kapusta jest gotowa gdy po włożeniu wykałaczki do środka naczynia i po wyciągnięciu jej, patyczek będzie suchy, a wierzch zapiekanki zarumieni się.