

Zapečený špenát

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: skalyova Varení

Suroviny

500 g uzené maso 300 -

1 šálek mléko

sůl

2 stroužky - česnek

1 šálek strouhanka

300 g sýr

3 ks vejce

2 balíčky - mražený špenát

1 ks cibule (menší)

mletý černý pepř

Postup

Špenát rozmrazíme a přebytečnou vodu slijeme.

Maso (slaninu nebo uzeninu) pokrájíme na kostky. Cibuli a česnek oloupeme. Cibuli nakrájíme nadrobno a česnek nasekáme. Sýr nastrouháme.

Na oleji orestujeme maso. Na vysmaženém tuku zpěníme cibuli a česnek.

Špenát, sůl, pepř a žloutky smícháme v míse, přidáme strouhanku, mléko, sýr a maso. Nakonec vmícháme sníh z bílků.

Špenátovou směs dáme do vymazané a strouhankou vysypané formy nebo pekáče a necháme asi 20 minut zapéct ve vyhřáté troubě na 160°C. Potom posypeme povrch strouhankou promíchanou se sýrem a pečeme dalších 20 - 25 minut.

Podáváme se špagetami.