# Uzený vývar se špenátovým svítkem

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

200 g uzeného masa
150 g kořenové zeleniny
60 g polohrubé mouky
100 g špenátového protlaku
2 vejce
1 lžička oleje
1 špetka muškátového květu
nové koření
celý pepř
majoránka
sůl
1 l vody

## Postup

Ve vodě uvaříme maso, zeleninu vcelku a špetku koření doměkka. Přecedíme a do vývaru vkládáme nakrájenou zeleninu a upečený svítek. Svítek: ušleháme tuhý sníh z bílků, vlijeme ochucený žloutek, vmícháme mouku a vymačkaný špenát, rozetřeme asi 1 cm vysoko na vymazanou a lehce vysypanou formu velikosti talířku. Pečeme v horké troubě dorůžova.