

Špenát z pekinského zelí

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g pekinského zelí

20 g hladké mouky

1 malá cibule

30 g oleje

1 vejce

100 ml mléka

sůl

česnek

sladká paprika

Postup

Očištěné listy pekinského zelí uvaříme v osolené vodě doměkka. Přecedíme, necháme okapat a umeleme na masovém strojků nebo drobně rozsekáme. Světlou cibulovou jíšku zředíme mlékem, rozšleháme a dobře povaříme. Přidáme umleté zelí, rozšlehané vejce, utřený česnek, pepř a sůl. Pro barvu můžeme přidat i trochu papriky.