

Vločkové závitky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 4 dl
- Špenátové listy 150 g
- Ovesné vločky 120 g
- Voda 5 dl
- Strouhaný 30% eidam 40 g
- Anglická slanina 4 plátek
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Bylinky na ozdobení 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V kastrolu opražte nasucho vločky. Když začnou vonět, zalijte je 5 dl vody, osolte a vařte dohusta. Postupně přidávejte mléko a stále vařte, až je kaše opravdu hustá. Důkladně propraný, odkapaný a stonků zbavený špenát překrájejte nahrubo a vmíchejte do kaše. Podle chuti přisolte a opepřete. Směs nechte vychladnout a vlhkou rukou z ní vytvarujte čtyři válečky. Obalte je slaninou, naskládejte do pekáčku a pečte v troubě vyhřáté na 190 °C 20 minut. Hotové závitky posypte strouhaným sýrem a ozdobte čerstvými bylinkami.