

Špenátové šátečky se sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- eidam 100 g
- listové těsto 1 balíček
- mléko 1 lžíce
- olej 3 lžíce
- pepř 1 špetka
- sezamová semínka 1 lžička
- sůl 1 špetka
- špenát 200 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji necháme zesklivatět nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme mouku a připravíme cibulovou jíšku. Přidáme rozmražený špenát a trochu mléka a uvaříme na hustou kaši. Nakonec vmícháme 1 celé vejce a ještě necháme přejít varem. Osolíme, opepříme a ochutíme prolisovaným česnekem. Necháme částečně vychladnout. Těsto rozválíme na obdélník 40 krát 50 cm a rozkrájíme na čtverce 10 krát 10 cm. Na každý čtverec dáme lžičku špenátu a kostičku tvrdého sýra, přehneme po úhlopříčce na půlky a okraje dobře přimáčkujeme. Klademe na plech, potřeme rozšlehaným vejcem a

posypeme sezamovým semínkem. Pečeme 15 minut v troubě vyhřáté na 200°C.