Věnec s vejci a špenátem

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 3

- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- máslo 20 g
- listový špenát 400 g
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- vařená vejce 8 ks
- tvrdý sýr 100 g
- těsto na pizzu 500 g
- strouhanka 2 lžíce
- **Na potření**
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na věnec s vejci si rozpůlíme vařená vejce a nastrouháme sýr. Na pánvi s máslem dosklovata orestujeme cibuli a česnek, přilijeme smetanu, osolíme, opepříme a obsah necháme zredukovat. Potom přidáme rozmražený vymačkaný špenát, chvíli společně prohřejeme, pánev sundáme z ohně a necháme chladnout.

Těsto na pizzu rozválíme na plát. Posypeme strouhankou a okraje potřeme rozšlehaným vejcem. Na těsto naklademe špenát, na něj naskládáme vejce a vše posypeme sýrem. Uděláme závin a z něj vytvoříme do formy věnec. Věnec pečeme 25 minut na 200 stupňů..