

Kolínka s mletým masem a špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kolínka 1 balení
- Mleté maso 1.2 kg
- Špenát 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Strouhaný sýr 50 g
- Olej 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kolínka uvaříme dle návodu na obalu, scedíme. Špenát podusíme, ochutíme česnekem, mleté maso osmahneme na pánvičce. Osolíme a okořeníme dle chuti. Do pekáčku vrstvíme kolínka, mleté maso, špenát. V troubě asi 1/2 hodiny zapečeme. Povrch můžeme posypat strouhaným sýrem.