

Špenátový nákyp II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 1 ks
- Vejce 8 ks
- Čerstvý špenát 300 g
- Pažitka 1 svazek
- Sůl 1 ks
- Pepř 1 ks
- Muškátový ořech 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špenát dvakrát promyjeme, spaříme ve vařící vodě a ihned zchladíme ve vodě, co nejvíc studené. Já používám i stonky, které minutu povařím. Spařený špenát důkladně vymačkáme a nasekáme

nahrubo, pažitku umyjeme a nakrájíme na jemno, společně vmícháme do vajec a ochutíme solí, pepřem a muškátovým ořechem. Směs vlejeme do předem máslem vymazaného pekáčku a pečeme 40 minut na 120°C.