

Špenátové šátečky se salátem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mražený špenát, rozmrazený osušený 600 g
- Jarní cibulka, nasekaná 4 ks
- Česnek 1 stroužek
- Sůl + hrubá mořská sůl na posypání, pepř 1 špetka
- Cherry rajčata, rozpůlená 100 g
- Mletý kmín 1.2 lžička
- Kari koření 1.4 lžička
- Listové těsto 250 g
- Vejce, prošlehané 1 ks
- Hladká mouka na pomoučení 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Na salát: 1 ks
- Cherry rajčata 100 g
- Jarní cibulka, na proužky 4 ks
- Mrkev, na tenké plátky 1 ks
- Hořčičné semínka 1 lžička
- Zelená chilli paprička, nakrájená na proužky 1 ks
- Šťáva z poloviny limetky 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu přehřejte na 200°C. Ve velké míse smíchejte špenát, jarní cibulku, česnek, sůl, cherry rajčata, sůl, pepř, kmín a kari. Listové těsto rozválejte na lehce pomoučené pracovní ploše.

Nakrájejte ho na čtverce o hraně 8-10 cm, potřete olivovým olejem, doprostřed každého dejte část směsi, přehněte do trojúhelníku a dejte na 30 minut do ledničky. Vyndejte, potřete vajíčkem, posypte solí a pečte dvacet minutu dozlatova a dokřupava. Podávejte nejlépe se salátem, který připravíte mícháním všech potřebných surovin.