

Špenátové mističky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule nasekaná 1.2 ks
- Žampiony 450 g
- Čerstvý špenát 150 g
- Nastrohaný ementál 180 g
- Sůl, pepř 1 špetka
- Máslo na vymazání 1 ks
- Toastový chleba 6 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na oleji opečte cibuli, přidejte plátky hub a opečte je 5-8 minut. V míse je pak smíchejte se špenátem, polovinou sýru a podle chuti osolte a opepřete. Šestimístnou formu na muffiny vymažte máslem a toastový chleby rozválejte dotenka a vyložte jim důlky. Na chleby rozdělte špenátovouhoubovou směs, posypte ji zbylým sýrem a při 220°C pečte 7-8 minut.