

Špenátové balíčky s ricottou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Špenát 200 g
- Pórek 50 g
- Máslo 1 ks
- Ricotta 200 g
- Parmezán 40 g
- Pepř, sůl 1 ks
- Kůra z citrónu 2 ks
- Tortilla 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Albánie

Počet porcí: 4

Postup:

Jako první jsem si zapnula troubu na 200 ° C, horní-dolní pečení.

Pórek i špenát jsem si umyla a nakrájela jsem si je na menší nudličky. Na pánvi jsem si rozpustila máslo, přidala jsem pórek a po chvíli jsem do pánve přidala i špenát. Špenát nepotřebuje mnoho, jen jsem počkala dokud trochu "zvadne".

V misce jsem si utřené ricottu s nastrouhanou citrónovou kůrou, nastrouhaným parmazánem, solí a pepřem. Přidala jsem i "zvadlý" špenát s pórkem a všechno jsem to dobře promíchala.

Na každou tortillu jsem si do středu navrstvila špenátovou směs a tortillu jsem přeložila zprava i zleva, shora i zdola.

Na plech jsem si dala pečicí papír a na něj jsem umístila přeloženými částmi dolů tortilly.

V troubě jsem si je upekla za 10 min.

Za horka se jedí trochu těžko. Mně více vyhovovaly za studena nebo mírně zahřáté.