

Špenátová pizza

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 1 balíček
- Listový špenát 1 balíček
- Česnek 1 ks
- Anglická slanina 1 ks
- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku nakrájíme nadrobno, osmahneme na oleji, přidáme špenát, ochutíme podle chuti česnekem, solí. Listové těsto vyválíme na tenký plát, přeneseme na plech, potřeme špenátem a dáme do trouby. Asi deset minut před koncem pečení poklademe plátky anglické slaniny a doprostřed rozklepneme vajíčko.