

Špenátová kapsa

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Brambory 30 g
- Rajče 1 ks
- Sůl 1 ks
- Tvrdý sýr 50 g
- Mražené listové těsto 45 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nahrubo nastrouháme neololoupanou, umytou, syrovou bramboru. Špenát rozmrazíme a slijeme přebytečnou vodu. Ke špenátu a bramboře přidáme celé vejce, jemně

nakrájenou cibuli, polévkovou lžící žitných otrub, polévkovou lžící drhnuté majoránky, osolíme a důkladně promícháme vidličkou. Vzniklou hmotu nanese na

teflonovou pánev a opečeme podobným způsobem jako palačinku. Po otočení posypeme svrchní stranu nakrájeným nebo nastrouhaným tvrdým sýrem. Můžeme ještě poklást rajčaty a podávat.