

Listový špenát se sýrem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- listový špenát 1 balíček
- parmazán 1 lžička
- plátkový sýr 3 ks
- máslo 1 lžíce
- jedlá soda 1 lžička
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Špenátové listy probereme a špatné vyřadíme. Listy dobře propláchneme pod tekoucí vodou a necháme je na minutu namočené v míse s vodou a lžičkou jedlé sody. Parmazán nastrouháme na jemném struhadle.

Špenátové listy vložíme do hrnce s vodou a pár minut povaříme, dokud trochu nezměknou.

Změklé špenátové listy necháme odkapat a vložíme je na pánev se lžící másla. Listy osolíme a osmahneme. Do špenátu přidáme nastrouhaný parmazán a promícháme. Špenát vypneme, přikryjeme plátkovými sýry a pod přikrytou poklicí necháme sýr roztéct.

Listový špenát se sýrem slouží jako příloha k různým pokrmům, podáváme jej podle chuti.