

Špenátová omeleta s žampiony a mascarpone

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Máslo 20 g
- Česnek, drcený 1 stroužek
- Žampiony, mražené 350 g
- Sýr mascarpone 200 g
- Rukola a cherry rajčata k podávání 2 hrst
- Na těsto: 1 ks
- Hladká mouka 130 g
- Polotučné mléko 420 ml
- Vejce 2 ks
- Čerstvý špenát, nakrájený na velmi tenké proužky 60 g
- Slunečnicový olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Máslo rozpustíte na pánvi, přidejte česnek a restujte jednu minutu. Pak přidejte houby a za stálého míchání smažte pět minut nebo dokud houby nezměkknou. Přidejte mascarpone a nechte minutu nebo dvě rozpustit. Dobře okořeňte solí a pepřem a udržujte teplé.

2. Vrhňte se na omelety. Mouku prosejte do mísy a přidejte špetku soli. V jiné míse našlehejte mléko a vajíčka a pak směs přilijte k mouce a dobře promíchejte. Nakonec vmíchejte špenát. Pánev o

průměru asi 20 cm s nepřilnavým povrchem potřete olejem a na středním plameni rozpalte. Pak osminu směsi rozprostřete na pánev a pečte dvě až tři minuty dozlatova, otočte a z druhé strany pečte další minutu. Přendejte na talíř a ještě 7 x zopakujte.

3. Omelety dávejte na talíř, do poloviny je pokryjte mascarpone-žampionovou směsí a překlopte. Servírujte teplé.