

Hlíva se špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Toustový chléb - na toasty 8 plátek
- Máslo - na toasty 50 g
- Bylinková sůl - na toasty 1 špetka
- Česnek - na toasty 2 stroužek
- Šalotka 2 ks
- Máslo 2 lžíce
- Hlíva ústříčná 500 g
- Špenát listový čerstvý 100 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky toastového chleba překrojíme. Rozměkklé máslo utřeme s bylinkovou solí a prolisovaným česnekem. Slabou vrstvou potřeme toasty, dáme je na plech a zapečeme, aby byly příjemně křupavé.

Šalotku nakrájíme nadrobno a orestujeme je na másle. Přidáme očištěnou, na kousky nakrájenou hlívu a za stálého míchání opékáme asi 5-10 minut.

Špenátové lístky propláchneme a nakrájíme na proužky. Přidáme k hlívě a necháme podusit asi 3 minuty. Nakonec vše dochutíme solí, čerstvě mletým pepřem a prolisovaným česnekem.