

Chleba zapečený se šunkou a špenátem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Toustový chléb 6 plátek
- Špenát 150 g
- Šunka 200 g
- Rajčata 3 ks
- Niva 200 g
- Vejce 6 ks
- Mléko 250 g
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olejem vymažeme zapékací mísu nebo plech. Špenát necháme povolit a vymačkáme z něj vodu. Ve třech řadách vedle sebe vyrovnáme chléb, který pokrájíme na čtvrtinky a klademe kůrkou dolů. Pak mezi chleby pravidelně rozdělíme šunku, nivu, špenát a rajčata nakrájená na kolečka. Vejce rozkvedláme v mléce, přidáme dijonskou hořčici, sůl a pepř. Připravenou směsí zalejeme chleby a pečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů asi půl hodiny (dozlatova). Servírujeme teplé.

