

Špenátové omelety

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- vejce 6 ks
- mléko 1 l
- špenát 3 ks
- máslo 3 g
- mouka hrubá 30 g
- sůl 1 špetka
- pepř černý hrubě drcený 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

V mléce dobře umícháme vejce, hrubou mouku, sůl, málo tlučeného pepře a uvařený prolisovaný špenát. Omeletní pánev vymažeme rozpáleným máslem a upečeme na obou stranách stejné omelety. Omelety můžeme naplnit sekaným masem smíchaným s kyselou smetanou.

Poznámka:

Náplň: 12 dkg uzeného masa jemně usekáme a umícháme se 6

lžicemi kyselé smetany. Umíchanou náplní potíráme omelety.