

Špenátové omelety I

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- špenát 1 ks
- máslo 30 g
- mouka 40 g
- vejce 4 ks
- mozeček 200 g
- vývar 1 dl
- máslo 1 ks
- sůl 4 špetka
- pepř 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špenát necháme rozmrazit (pokud koupíme hlávku, tak ji uvaříme

a pomeleme), vymačkáme z něj vodu, přidáme 3 dkg másla, 3

žloutky a sníh ze 3 bílků. Těsto pečeme na pánvi jako omelety,

které pak přeložené podáváme např. potřené mozečkem a

máslovou omáčkou - (zahustíme vývar z kostí či masoxu máslovou jíškou,povaříme, opepříme a zakvedláme do omáčky žloutek).