

# Špenátová dobrotka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 3

- Mléko 80 ml
- Vejce 4 ks
- Krupice 5 lžíce
- Máslo 30 g
- Špenát 200 g
- Česnek 2 stroužek
- Strouhaná Gouda 150 g
- Sůl, pepř 1 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Do misky nasypeme krupici, zalijeme teplým mlékem, ve kterém jsme rozehtali máslo a necháme 20 minut stát. Pokud použijeme špenát čerstvý, omytý povaříme cca 3 minuty a necháme okapat na cedníku. Zchladlý vymačkáme rukou a nakrájíme na proužky. Použila jsem domácí mražený špenát, samozřejmě po rozmrznutí. Myslím, že můžeme použít i kupovaný, ale nemletý.

Do misky s odleželou krupicí zamícháme špenát, lisovaný česnek, žloutky, opepříme a osolíme. Nakonec opatrně vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto vlijeme do formy na biskupský chlebíček vyložené pečícím papírem. Vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a cca 25 minut zapečeme. Potom posypeme strouhaným sýrem a necháme sýr zezlátnout. Po upečení vyklopíme z formy. Je možné

podáva teplé i studené.