

Salámové mističky se špenátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Sekaný špenát 200 g
- Vejce 1 ks
- Česnek, cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Olej 1 ks
- Gothajský salám 4 plátek
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na trošce oleje orestujeme cibuli a vložíme mražený špenát (dávám sekaný porcovaný). Necháme chvíli povařit, přidáme sůl, pepř, česnek a vejce.

Plátky salámu 1 - 1,5 cm silné se slupkou opečeme zprudka na oleji - utvoří mističku, kterou naplníme špenátem.

Podáváme s různě upravenými bramborami.