

Plněná sekaná špenátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso 500 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 1 ks
- Sůl, pepř 1 ks
- Majoránka 1 ks
- Mléko 1 ks
- Strouhanka 1 ks
- Špenátový protlak 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Sůl 1 ks
- Mléko 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si připravíme špenát. Na olej dáme nadrobno pokrájenou cibulku a necháme zesklovatět. Pak přidáme lžici hladké mouky a uděláme cibulovou jíšku. Do jíšky vložíme rozmražený protlak, ze kterého jsme slili vodu, přidáme trochu mléka a za stálého míchání povaříme. Na konec přidáme

rozetřený česnek, tolik kdo má rád a sůl. Necháme vychladnout.

Do mletého masa dáme nadrobno nakrájenou cibuli, sůl, pepř, majoránku, vejce a asi 1 dcl mléka. Pořádně promícháme, aby se všechno spojilo. Pak zasypáváme strouhankou a vypracujeme pěkné těsto. Z něho tvoříme placičky asi jako dlaň velké nebo jak kdo chce asi 1 cm silné. Do prostřed každé dáme 1,5 lžičky vychladlého špenátu a přehneme a okraje pořádně stiskneme, aby špenát nevytékal. Pak smažíme na oleji. Podáváme s brambory a kdo chce , tak i s tatarkou.

Mohou se také péct v troubě.