

Špenátová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 5

• **Suroviny:**

- listy mladého špenátu 200 g
- tavený sýr 100 g
- lučina 200 g
- utřený česnek 1 stroužek
- sůl, pepř 1 špetka
- vejce na tvrdo 1 ks
- šunka 10 plátek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Syrové

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Čerstvé listy špenátu dobře vypereme, dáme do hlubší mísy, zalijeme vroucí vodou a necháme chvíli stát. Vodu slijeme, špenát necháme dobře okapat v cedníku a nasekáme nadrobno. Tavený sýr utřeme s lučinou a prolisovaným česnekem, vmícháme špenát, podle chuti osolíme opepříme. Natřeme plátky pečiva a ozdobíme nakrájenou šunkou, nebo krájeným vejcem.