

Špenátová bábovka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

2917 kalorií , 0 g cukrů , 158 g tuků , 90 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/spenatova-babovka>

Příprava

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme olej, nadrobno nasekaný špenát a nastrouhaný eidam. Mouku smícháme s práškem do pečiva a přidáme ke špenátové směsi. Vmícháme mléko, sůl a ušlehaný sníh z bílků. Směs vlijeme do vymazané a moukou vysypané bábovkové formy a pečeme 40 minut v předehřáté troubě na 200 ° C.

Ingredience

- ✓ 300 g špenátu
- ✓ 150 g eidamu (Edamu)
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 3 vejce
- ✓ 100 ml rostlinného oleje
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 50 g cukru krystalu
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Návštěva, Předkrm

