

Žemlovka se slaninou, sýrem a špenátem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 2

558 kalorií , 2 g cukrů , 56 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/zemlovka-se-slaninou-syrem-a-spenatem>

Příprava

Troubu rozejdeme na 180°C. Cibuli a česnek oloupeme a nakrájíme na kostičky. Bagetu nakrájíme na kostičky. Asi 15 minut pečeme v pekáčku, občas promícháme, aby byla bagety propečená ze všech stran. Opečenou bagetou vyložíme vymazanou zapékačím mísu, přidáme česnek, cibuli a poklademe plátky slaniny a opět vložíme do vyhřáté trouby. Ve větší míse prošleháme šlehačem mléko, smetanu, majonézu, sůl a pepř. Takto našlehanou směs a opláchnuté lístky špenátu dáme do zapékačím mísy. Na závěr posypeme nastrouhaným sýrem a pečeme přibližně 40 minut dozlatova.

Ingredience

- ✓ 1 menší cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 bageta
- ✓ 6 plátků anglické slaniny
- ✓ 1 a 1/2 hrnku vlažného mléka
- ✓ 1/2 hrnku zakysané smetany
- ✓ 5 lžíc majonézy
- ✓ 400 g baby špenátu
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 100 g strouhaného sýra

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

