

# Špenátové řezy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 14

- Oloupaná cibule 350 g
- Olej 60 ml
- Nasekaný špenát 150 g
- Tučný tvaroh 200 g
- Smetana 50 ml
- Špaldová hladká mouka 250 g
- Najemno nastrouhaná gouda 100 g
- Sůl dle potřeby 3 špetka
- Pepř dle potřeby 3 špetka
- Olej na potřetí pečícího papíru 2 lžíce

**Doba přípravy:** 55 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 14

## Postup:

Cibule rozkrojte na půlkolečka a ta rozkrájejte na tenké plátky. Osmažte je ve větší pánvi na oleji do světle růžova. Přidejte špenát a za stálého míchání společně krátce povařte, aby se odpařila všechna voda a směs byla hustá. Osolte ji, opepřete a nechte vychladnout. Pak k ní vešlehejte tvaroh a prosátou mouku. Nakonec do směsi zapracujte třetinu nastrouhané goudy.

Plech vyložte pečícím papírem, potřete jej olejem a rukama navlhčenými ve studené vodě na něj rozprostřete těsto ve vrstvě (měla by být vysoká asi 8 mm). Rovnoměrně posypejte zbylým sýrem a pečte v troubě vyhřáté na 195°C asi 30 minut.