

Špenátové sendviče se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej na smažení a zastříknutí 1 hrnek
- Čerstvý špenát 0.5 balení
- Česnek 3 stroužek
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Ciabatta 4 ks
- Mozzarella 2 balení
- Balkánský sýr 200 g
- Citronová šťáva 30 ml
- Citronové skrojky 4 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lžičku olivového oleje rozpalte v pánvi, přidejte čerstvý špenát a nechte jej zavadnout. Vyždímejte veškerou tekutinu, přidejte česnek, sůl a pepř a promíchejte. Ciabatty rozřízněte, na spodní díly rozdělte špenát, navrch mozzarellu a balkánský sýr, zastříkněte olejem a citronovou šťávou, přiklopte horními díly a z obou stran ogrilujte. Ihned podávejte, nejlépe se skrojky citronu.