

# Špenátový piškot s telecím

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Telecí maso 400 g
- Čerstvý špenát 4 hrst
- Vejce 3 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- **Piškot**
- Žloutky 4 ks
- Hladká mouka 40 g
- Bílky 2 ks
- Bramborový škrob 10 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Telecí maso semeleme nahrubo, vložíme ho do pánve s rozehřátým olivovým olejem a restujeme 10 minut. Přidáme omyté, odkapané a překrájené špenátové listy, osolíme a společně podusíme. Pak vmícháme vejce, za stálého míchání je necháme srazit, směs odstavíme z ohně a necháme vychladnout. Na piškot vyšleháme žloutky se špetkou soli do pěny a bílky se špetkou soli do tuhého sněhu, Obě hmoty lehce promícháme dohromady, přidáme prosátou mouku se škrobem a vmícháme směs masa. Připravené těsto rozetřeme na dva plechy vyložené pečícím papírem a vrch uhladíme.

Vložíme je do trouby vyhřáté na 220°C a pečeme asi 8 minut dozlatova. Pak každý plát piškotů opatrně překlápíme na suchou utěrku, 2 minuty necháme odpočinout a pak papír stáhneme. Ještě vlažný piškot srolujeme do rolády a nakrájíme na silnější plátky.