

# Špenát s mletým masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



## Suroviny

**Porce:** 4

- olej 20 ml
- cibule 1 ks
- mleté maso 1 kg
- sůl 1 špetka
- vejce 3 ks
- špenátový protlak 1 balíček
- česnek 3 stroužek

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Dušení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na oleji zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme mleté maso, osolíme, osmahneme, podlijeme vodou a dusíme do měkka minimálně hodinu. Když je maso téměř měkké, přidáme rozmražený špenátový protlak, ještě chvíli npodusíme a na závěr do směsi přidáme tři vejce. Dochutíme solí a česnekem. Podáváme s chlebem.

