

Špenát s vejcem v bochníku chleba

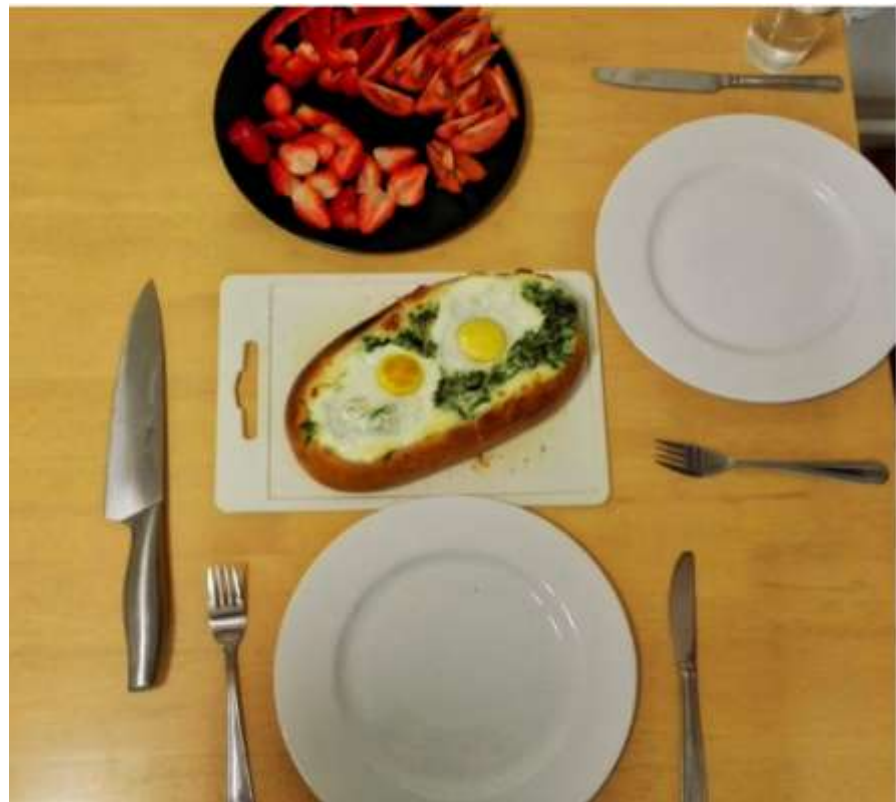
Tomáš Drozd

Ingredience:

- Malý bochník chleba
- Listový špenát
- 50g másla
- 1/4 cibule
- 1/4 hrnku polohrubé mouky
- 150 ml smetany
- 150 ml mléka
- Mozzarella
- Vejce
- Sůl
- Pepř

Postup:

Necháme spařit listový špenát. Na pánvi orestujeme cibulku na másle do růžova, přidáme mouku a chvíli mícháme, než mouka zezlátne. Poté přidáme, za stálého míchání, smetanu a mléko. Jakmile nám to celé zhoustne, přidáme špenát, osolíme a opeříme podle chuti.



Na bochníku chleba odkrojíme vrchní část a vydlabeme vnitřek. Z mozzarely vytvoříme v chlebu lůžko a přidáme připravenou špenátovou směs. Nahoru rozklepneme vejce. Takto připravený bochník vložíme do nahřáté trouby na 175 °C po dobu 10 minut.