

## SZPINAK W OMLECIE SEROWYM



### MAŁGORZATA114



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**300 gr białego sera**

**SZKLANKA MLEKA**

**sól**

**8 jajek**

**łyżka mąki ziemniaczanej**

**500 gr szpinaku**

**150 gr masła**

**100 gr posiekanych migdałów**

**ser żółty** 150 g (tarty)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biały ser rozgnieść w misce, zalać mlekiem, posolić , odstawić

Jaja wymieszać z mąką, posolić, usmażyć omlety ( z tego wyjdą cztery)Szpinak gotować, odcedzić, dodać masło, 1/2 startego sera,posolić, wymieszać

Na każdym omlecie rozsmarować najpierw biały ser, a potem szpinak, posypać migdałami ( zdecydowanie wolę bez migdałów), zrolować.

Naczynie żaroodporne natłuścić,położyć omlety, posypać resztą żółtego sera,zapiekać 10 min w tem 200 stopni