

# Pureći kotleti sa špinatom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 30min

## Sastojci

800 dkg purećih kotleta  
Špinat, blitva ili kelj  
300dkg mekog sira  
Sol  
Papar  
Češnjak  
2 žlice maslinovog ulja



## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Za početak posolite i popaprinite puretinu, nakon toga kratko popržite u tavi na ulju s obje strane. Posložite puretinu u vatrostalnu zdjelu.

Špinat, kelj ili blitvu, odaberite lisnato povrće koje vam najviše odgovara, prokuhajte nekoliko minuta u vodi. Ocijedite špinat i začinite solju, paprom te češnjakom.

Nakon toga puretinu obložite špinatom i sirom po želji te zapećite u pećnici na 220°C oko 10 minuta.

Dobar tek!