

Pureći kotleti sa špinatom

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 30min

Sastojci

800 dkg purećih kotleta
Špinat, blitva illi kelj
300dkg mekog sira
Sol
Papir
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 zapecite u pećnici na 220°C oko 10 minuta.

Dobar tek!