

Špenátový pletenec

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- **Na těsto**

- hladká mouka 500 g
- mléko 300 ml
- olivový olej 3 lžíce
- droždí 1 kostka
- sůl 1 špetka
- cukr 1 špetka

- **Náplň**

- špenát 500 g
- anglická slanina 120 g
- vejce 2 ks
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- mrkev 2 ks
- smetana 1 kelímek
- sterilizovaná kukuřice 6 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Připravíme si kvásek; do hrníčku dáme 2 lžíce mouky, 1 kostku rozdrobeného droždí, lžičku cukru a špetku soli, vše zalijeme trochou vlažného mléka a necháme chvíli pracovat
2. Vzejitý kvásek nalijeme do mísy s moukou, přidáme olivový olej a nalijeme zbytek mléka, zamícháme, vypracujeme vláčné těsto, které necháme na teplém místě pod čistou hadrovou utěrkou nakynout
3. Nakynuté těsto rozdělíme na poloviny, každou polovinu rozválíme na obdélník tlustý 1 cm
4. Po celé ploše natřeme těstové pláty každý polovinou špenátové nádivky, potom obdélníky srolujeme jako roládu
5. Ostrým nožem rolády podélně rozkrojíme na poloviny a ty pak zamotáme dohromady, do tvaru věnce (buď umotáme jeden velký věnec, nebo upečeme dva věnce umotané každý ze dvou nohavic)
6. Z pletence zformovaný věneček, nebo věnce přeneseme na plech vyložený papírem na pečení, necháme ještě chvíli kynout
7. Pletenec či pletence vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme tak 20 minut
8. Hotové, vychladlé pletence nakrájíme a můžeme servírovat.

Příprava špenátové nádivky:

1. Spolu s kostičkami anglické slaniny orestujeme cibuli, přidáme špenát, který chvíli podusíme
2. Do špenátu vyklepneme 2 ks vejce, přidáme kukuřici, strouhanou mrkev, česnek, pepř a sůl, vše zalijeme kelímkem smetany, necháme chvíli provařit a pak vychladnout.