

Slaný koláč z tvarohového těsta od Vilemíny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- česnek 2 stroužek
- polohrubá mouka 150 g
- šunka 100 g
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- špenát 200 g
- hera 100 g
- tvaroh 125 g
- vejce 2 ks
- zakysaná smetana 125 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z mírně změkklého tuku, tvarohu, trochy soli a mouky zpracujeme nelepivé těsto (i v robotu). Špenát omyjeme a na cedníku ještě spaříme, stačí přelít horkou vodou z konvice. Necháme okapat. Předehřejeme si troubu na 220 stupňů a do koláčové formy namačkáme těsto. Poklademe šunkou, chceme-li, na ni rozložíme špenát, posypeme nasekaným česnekem a mírně osolíme. Zalijeme zakysanou smetanou s rozmíchanými vejci, ochucenou solí a pepřem. Můžeme také povrch posypat nějakým výraznějším sýrem. Koláč upečeme dozlatova a podáváme teplý nebo studený

Poznámka:

podle chuti sůl a pepř