

Špenátový koláč

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Pórek 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 1 lžíce
- Listové těsto 750 g
- Mražený špenát, rozmrazený 500 g
- Tvaroh 700 g
- Sýr feta 400 g
- Vejce 3 ks
- Kopr 2 lžíce
- Citron 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Nasekaný pórek a česnek zvolna opékejte asi 5 minut na oleji a pak přendejte do mísy. Dvě třetiny těsta rozválejte do kola tloušťky 5mm a vyložte jím formu s odnímatelným dnem o průměru 23 cm a výšce asi 4,5cm. Troubu zahřejte na 180°C. Vyždímaný špenát, tvaroh, sýr feta, 2 vejce, kopr, nastrouhanou kůru z 1 citronu a česnekový pórek z pánve smíchejte. Směs přendejte na těsto a povrch uhladte. Zbytek těsta rovněž rozválejte, nakrájejte z něj 2 cm široké proužky a do ozdobné mřížky jimi pokladte koláč. Potřete zbylým vejcem a pečte 1 hodinu a 10 minut.