

Špenátový koláč

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- česnek 2 stroužek
- vařených těstoviny 2 hrst
- sýr 150 g
- cibule 1 ks
- vejce 2 ks
- tvaroh 1 ks
- špenát 1 ks
- těsto listové 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli nakrájíme nadrobno a zpěníme na oleji. Přidáme špenát a krátce podusíme. Ochutíme česnekem a solí. Do koláčové formy rozprostřeme listové těsto a na něj přidáme náplň se špenátem. Měkký tvaroh, vejce, sýr a těstoviny smícháme se špenátem. Posypeme sýrem a upečeme při 220° C.