

Špenátový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Listový těsto 400 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Špenát 175 g
- Ryby 150 g
- Vejce 4 ks
- Balkánský sýr 100 g
- Bílý jogurt 4 lžíce
- Mléko 6 lžíce
- Rýže 2 šálek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejeme na 180 °C. Tence vyváleným těstem vyložíme formu nebo zapékací misku. Dno propícháme vidličkou a pečeme, až těsto bude mít světle hnědou barvu. Na pánvi na oleji opečeme krátce česnek a nakrájenou cibuli. Špenát nasekáme, ve větší míse rozšleháme vejce, přidáme špenát, balkánský sýr, jogurt, mléko a orestovaný česnek s cibulí. Osolíme, opepríme a dobře promícháme. Na těsto nasypeme rovnoměrnou vrstvu rýže, poklademe ji na kousky nakrájenou rybou a špenátovo-sýrovou směsí. Pečeme asi 30 - 40 minut, až koláč lehce zhnědne. Můžeme

podávat teplý nebo vychladlý nebo posypaný kousky balkánského sýra.