

Řecký koláč se špenátem a kozím sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Sušené droždí 1 balení
- Med 1 lžička
- Olivový olej 1 lžíce
- Mořská sůl 1 lžička
- Hladká mouka 3.5 hrnek
- Rajčatový protlak 200 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 4 špetka
- Listový špenát 150 g
- Kozí sýr 100 g
- Česnek 2 stroužek
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 5

Postup:

V míse smíchejte droždí, půl hrnku vlažné vody a med. Počkejte asi 10 minut, až se droždí aktivuje. Pak přidejte olivový olej, sůl, hrnek vlažné vody a postupně přisypávejte mouku. Těsto rukou zpracovávávejte tak dlouho, až bude hladké a nelepivé. Kouli těsta potřete olejem, zakryjte fólií a nechte v teple asi hodinu kynout. Pak ho na pomoučené ploše rozválejte do požadovaného tvaru. Koláč můžete péct na plechu nebo i v pizza formě s pečícím papírem. Plát potřete rajčatovým

protlakem, osolte, opepřete a pokladte spařenými špenátovými listy a kousky sýra. Nakonec posypte najemno nasekaným česnekem a cibulí nakrájenou na proužky. Pečte v přehřáté troubě na 220°C asi 10-15 minut dozlatova.

Poznámka:

1 plech