

Slaný špenátový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: rebe



Suroviny

- 1 kostka mraženého špenátu
- 400 g listového těsta
- hladká mouka na vál
- 450 g čerstvého špenátu
- 4 celá vejce
- 1 jemný tvaroh
- 1 lžíce nivy
- 1 cibule
- 1 lžíce oleje
- sůl a pepř dle chuti
- asi 1 lžička mletého nebo drceného kmínu

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Listové těsto rozdělíme na poloviny a obě postupně rozválíme na pomoučeném vále. Jednu část těsta vložíme do hlubšího plechu tak, aby po stranách trochu přesahovalo. Čerstvý špenát umyjeme, odstraníme stonky a nakrájíme, mražený špenát necháme trochu rozmrazit. Špenát, tvaroh a strouhaný sýr dáme do mísy. Přidáme na oleji osmaženou cibuli, osolíme, opepříme, ochutíme kmínem a vmícháme tři žloutky. Nakonec ještě vmícháme tuhý sníh ze tří bílků a směs vylijeme na připravené těsto. Přikryjeme druhou částí těsta, okraje k sobě jemně přitiskneme, povrch těsta potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme kmínem, propícháme vidličkou a vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme asi deset minut při nejvyšší teplotě, potom teplotu stáhneme na polovinu a upečeme dozlatova.

