

# Florentský koláč

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Olivový olej 2 lžička
- Česnek nakrájený na tenké plátky 3 stroužek
- Čerstvý špenát 400 g
- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Lučina 50 g
- Mletý muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Listové těsto 375 g
- Středně velká vejce 4 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Troubu předehřejte na 220°C. Olej rozpalte ve velké pánvi, přidejte česnek a po chvíli i špenátové listy. Míchejte a nechte je zavadnout. po zhruba 3 minutách sejměte z pánve, nechte mírně zchladnout a špenát vyždímejte. Vraťte do pánve, přilijte smetanu, zahřívajte a nechte mírně zhoustnout. Nakonec vmíchejte lučinu, ochuťte špetkou muškátového oříšku, solí a pepřem.

2. Listové těsto rozválejte na pečícím papíru do obdelníku, okraje zahněte dovnitř - vytvoří zvýšený lem. Plochu propíchejte vidličkou aby se těsto při pečení tak nenaťukovalo, a dejte na 15 minut péct.

3. Vyjměte z trouby a tam, kde se těsto příliš nadzvedlo, jej přitlačte k plechu. Na koláč rozprostřete špenát, na čtyřech místech - u rohů - nechte místo na vajíčka. Vyklepněte je tam, opepřete je a koláč dejte do trouby. Pečte 10 minut, aby byly žloutky stále ještě polotekuté.