Florentský koláč

Kategorie: Chuťovky

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, zahřívejte 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 nenafukovalo, 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.