

Řecký slaný koláč s lilkem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 220 g
- Máslo 120 g
- Voda 60 ml
- Lilek 1 ks
- Cibule 1 ks
- Čerstvý špenát 175 g
- Česnek 1 stroužek
- Parmazán 50 g
- Mléko 90 ml
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Rýže 255 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku smícháme s rozměkklým máslem a vlažnou vodou, pořádně propracujeme a necháme cca 15 minut odležet. Poté těsto vyválíme, vložíme do koláčové formy a zatěžkáme syrovými fazolemi. Pečeme asi 20 minut při 180 stupních. Uvaříme rýži. Lilek nakrájíme na plátky a orestujeme na olivovém oleji. Cibuli nejemno nakrájíme a zpěníme ji na másle. Přihodíme špenátové listy, osolíme a opeříme a velmi krátce orestujeme. Odstavíme z plamene. V míse smícháme jogurt, mléko, vejce, parmezán, nadrobený sýr feta a česnek. Přidáme hotový špenát a promícháme. Na upečené těsto klademe postupně vrstvu rýže a vrstvu špenátové náplně. Úplně nahoru rozložíme lilek. Pečeme při

160 stupních dalších cca 30 minut.