Jarný špenátový koláč

JARNÝ ŠPENÁTOVÝ KOLÁČ

Tiež sa vám zdá, že už prišla jar? My už máme úplne ten pocit a veľmi sa z toho tešíme. A keby to aj nebola úplne pravda, skúsme si tú naozajstnú jar aspoň privolať niečím zeleným. Ako milovníci slaných koláčov to určite urobíme aj týmto trošku zdravším špenátovým receptom.

Počet porcií: 8 ks
Čas prípravy: 60 minút

Zoznam surovín na cesto:
300 g Múka polohrubá špaldová
120 ml Mlieko
50 ml Olej stolový
21 g Droždie FALA
5 g Soľ
1 ks Vajce

Zoznam surovín na náplň:
500 g Baby špenát
400 g Cottage syr
2 ks Vajce
5 g Soľ
2 g Čierne korenie
Podľa potreby zemiakový škrob

Postup prípravy:
Z mlieka, trošky cukru a droždia si pripravíme kvások. Zmiešame ho s múkou, olejom, vajcom a soľou a vypracujeme cesto. Vypracované cesto necháme pol hodinu nakysnúť. Medzitým si pripravíme plnku. Špenát si sparíme vriacou vodou. Pridáme cottage syr, vajíčka a dochutíme soľou a čiernym korením. Ak by bola zmes príliš riedka, môžeme pridať jednu lyžicu zemiakového škrobu.
Cesto si rozvaľkáme a vložíme do formy na pečenie. Popicháme

vidličkou a na vrch rozmiestnime pripravenú plnku. Pečieme na 180°C asi 30 minút.

Viac na našom FB Pečenie nás baví

