

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 trochu 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 rozvalkáme 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](#)

