

Špenátový koláč

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Tuk nastrouháme na hrubším struhadle, přidáme mouku, vodu, 2 žloutky a sůl a vypracujeme hladké těsto. To uložíme na chvíli do lednice, aby se dobře vyvalovalo.

Těsta rozválíme do kulaté formy a propícháme. Na rozpáleném oleji zpěníme cibulku, přidáme rozdrcený česnek a špenát. Směs osolíme, opepříme a dáme zchladit. Následně vmícháme zakysanou smetanu, nastrouhaný sýr a 3 vejce. Upečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 25-30 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 320 g
- **Špenát porcovaný hluboce zmrazený 400 g** - 400 g
- **Česnek** - 10 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 350 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 250 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 200 g
- **Kysaná smetana 15% 180 g** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 5 g
- **Olej řepkový** - 40 g
- **Vejce** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

