

Koláč se špenátem a balkánským sýrem

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vidličkou vmícháme máslo do mouky dokud se nevytvoří drobenka. Vmícháme vodu a rychle uhněteme těsto do hroudy. Přidáme více vody pokud je třeba, dokud těsto nebude mírně lepivé. Zabalíme těsto do přilnavé folie a necháme 15 minut uležet. Umístíme těsto na vysypaný vál a vyválíme na průměr 20cm. Placku nandáme do pečicí formy. V misce umícháme vejce s prolisovaným česnekem a kořením. Nakrájíme sýr na kostičky a přidáme k vejcím. Vmícháme rozmražený špenát. Tuto směs nalijeme na těsto do pečicí formy. Pečeme v předehřáté troubě 30 až 35 minut.

Ingredience

- Špenát porcovaný hluboce zmrazený 400 g - 100 g
- Česnek - 3 g
- Jedlá sůl - 2 g
- Pitná voda nesycená - 20 g
- Balsýr 200 g - 100 g
- Pepř černý mletý 20 g - 3 g
- Provensálské koření 15 g - 4 g
- Směs bílá bez lepku 1000 g - 100 g
- Krajanka máslo 250 g - 50 g
- Vejce - 150 g

