

Velikonoční špenátový koláč s vejci

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 35 minut

Postup přípravy

V míse smícháme mouku se solí (8g) uprostřed uděláme důlek, rozdrobíme droždí, přidáme cukr (5) a zalijeme vlažnou vodou. Necháme 5 min, pak přidáme olej (40 ml) a vypracujeme slané kynuté těsto, které necháme asi 45 minut kynout. Mezitím osmažíme na oleji (10 ml) nakrájenou cibulku, přidáme špenát, 3 stroužky česneku, sůl, pepř, muškátový oříšek a podusíme do odpaření vody. Nakonec vmícháme syrový žloutek, máslo a necháme vychladnout. Špenát bude hezky krémový. Do vychladlého špenátu přidáme oba sýry a promícháme. Dochutíme solí a pepřem - sýry jsou slané, tak opatrně. Pokud je potřeba, můžeme zahustit 2 - 3 lžícemi strouhanky, aby náplň z koláče nevytékala. Koláčovou formu vymažeme olejem (nebo jiným tukem, jak jsme zvyklí). Vyknuté těsto rozdělíme v poměru 2:1, ze dvou třetin vyválíme kruh, kterým vyložíme formu, včetně okrajů. Koláč naplníme špenátem a obrácenou lžící uděláme 4 důlky, do kterých vyklepneme 4ks syrová vejce, která osolíme a opepříme. Okraje koláče potřeme bílkem. Ze zbývajícího těsta vyválíme kulatou pokličku, kterou koláč přiklopíme, potřeme také bílkem a posypeme semínky. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°asi 45 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Špenát porcovaný hluboce zmrazený 400 g** - 400 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 60 g
- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Slunečnicová semínka pruhovaná pražená neloupaná solená** - 15 g
- **Žervé krémový sýr 90 g** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 60 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 500 g
- **Vejce** - 250 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 42 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 0.5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

