

Koláč se špenátem a feta sýrem

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Dáme špenát do kastrůlku a vaříme dokud nezvláční. 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 a vyválíme na průměr 20 cm. Placku nandáme do pečicí formy. V misce umícháme vejce s kořením. Nakrájíme feta či balsýr na kostičky a přidáme k vejcím. Vmícháme uvařený 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
- Pitná voda nesycená - 10 g
- Balsýr 200 g - 100 g
- Směs bílá bez lepku 1000 g - 100 g
- Krajanka máslo 250 g - 50 g
- Vejce - 150 g

