

Špenátový koláč

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Tuk nastrúhame na hrubšom strúhadle, pridáme múku, vodu, 2 žĺtky a soľ a vypracujeme hladké cesto. To uložíme na chvíľku do chladničky, aby sa dobre val'kalo.

Cesto rozvaľkáme do okrúhlej formy a popicháme. Na rozpálenom oleji speníme cibuľku, pridáme rozdrvený cesnak a špenát. Zmes osolíme, okoreníme a dáme schlaďiť. Následne vmiešame kyslú smotanu, nastrúhaný syr a 3 vajcia. Upečieme v rúre vyhriatej na 200 °C asi 25 – 30 minút.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 350 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 200 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 320 g
- **Cesnak** - 10 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Olej repkový** - 40 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 5 g
- **Maslo** - 250 g
- **Žítok** - 56 g
- **Špenát zmrazený** - 400 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

