

Koláč so špenátom a balkánskym syrom

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vidličkou vmiešame maslo do múky kým sa nevytvorí mrvenica. Vmiešame vodu a rýchlo uhnetieme cesto do hrudky. Ak treba, pridáme viac vody, kým cesto nebude mierne lepivé. Zabalíme ho do priľnavej fólie a necháme 15 minút uležať. U miestnime cesto na vysypanú dosku a vyvaľkáme na priemer 20 cm. Placku preložíme do formy na pečenie. V miske vymiešame vajce s prelisovaným cesnakom a korením. Nakrájame syr na kocky a pridáme k vajciam. Vmiešame rozmrazený špenát. Túto zmes nalejeme na cesto do formy na pečenie. Pečieme v predhriatej rúre 30 až 35 minút.

Ingrediencie

- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **BREAD MIX WHITE LIANA - bezlepková zmes s 3 druhmi vlákniny na svetlý chlieb a pečivo 1000 g** - 100 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Pitná voda nesýtená** - 20 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Maslo** - 50 g
- **Provencálske byliny** - 4 g
- **Špenát zmrazený** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

