

Velkonočný špenátový koláč s vajcami

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V mise zmiešame múku so soľou (8 g), uprostred urobíme jamku, rozdrobíme droždie, pridáme cukor (5) a zalejeme vlažnou vodou. Necháme 5 min., potom pridáme olej (40 ml) a vypracujeme slané kysnuté cesto, ktoré necháme asi 45 minút kysnúť. Medzitým osmažíme na oleji (10 ml) nakrájanú cibuľku, pridáme špenát, 3 strúčiky cesnaku, soľ, čierne korenie, muškátový oriešok a podusíme do odparenia vody. Nakoniec vmiešame surový žltok, maslo a necháme vychladnúť. Špenát bude pekne krémový. Do vychladeného špenátu pridáme oba syry a premiešame. Dochutíme soľou a čiernym korením – syry sú slané, tak opatrne. Ak treba, môžeme zahustiť 2 – 3 lyžicami strúhanky, aby náplň z koláča nevytekala. Koláčovú formu vymažeme olejom (alebo iným tukom, ako sme zvyknutí). Vykysnuté cesto rozdelíme v pomere 2 : 1, z dvoch tretín vyvaľkáme kruh, ktorým vyložíme formu vrátane okrajov. Koláč naplníme špenátom a obrátenou lyžicou urobíme 4 jamky, do ktorých vyklepneme 4 surové vajcia, ktoré osolíme a okoreníme. Okraje koláča potrieme bielkom. Zo zvyšného cesta vyvaľkáme okrúhlu pokrievku, ktorou koláč priklopíme, potrieme tiež bielkom a posypeme semienkami. Pečieme vo rúre vyhriatej na 180 °C asi 45 minút.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 500 g
- **Philadelphia original 125 g** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Muškatový orech celý** - 0.5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 250 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Slnečnicové semienka pruhovaná pražená nelúpaná solená** - 15 g
- **Olej slnečnicový** - 60 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Maslo** - 20 g
- **Špenát zmrazený** - 400 g
- **Eidam 30%** - 60 g
- **Jedlá soľ** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

