

Syrový koláč so špenátom

Potrebuje

- - 30dkg mrazeného špenátu
- - lístkové cesto
- - maslo
- - 10dkg tvarohu
- - črievko Karičky
- - 1dcl var. smotany
- - 4 vajíčka
- - asi 3dkg parmezánu
- - 1cl sušeného tymiánu
- - soľ a korenie

Postup

Špenát rozmrazíme, na doske rozvalkáme lístkové cesto do kruhu. Veľkú kruhovú formu vymastíme maslom a vložíme cesto tak, aby prevyšovalo po okraji. Mixérom rozmixujeme tvaroh s Karičkou a smotanou. V miske rozšľaháme vajíčka a pridáme k nim tvarohovú zmes, postrúhaný parmezán, špenát, osolíme a okoreníme. Hmotu nalejeme na cesto a pečieme 25 až 30 min., kým nie je špilka po vpichnutí do koláča čistá. Po upečení rozdelíme na 6 trojuholníkov a môžeme jesť.

Tento recept nám posielala: Zuzana zo Spišskej Novej Vsi
náročnosť: nízka
čas: 40 min.
porcie: 6