

SÝROVÝ KOLÁČ SE ŠPENÁTEM

Slaný koláč plněný špenátem a sýrem



Suroviny

250 g špenátu

10 g másla

200 g ricotty

300 g nastrouhaného sýru Provolone
piccante

6 šalotek

lžička nastrouhaného muškátového
oříšku

lžička nasekané petrželky

lžička nasekané máty

30 g oliv

3 vejce

1 balení listového těsta

sůl, pepř

Příprava:

Na pánvi povařte špenát a nechte okapat. Na další pánvi dozlatova orestujte nadrobno nakrájenou šalotku, osolte, opepřete a přidejte muškátový oříšek. Ke špenátu přidejte ricottu, sýr Provolone, petrželku, mátu, nakrájené olivy a vyšlehaná vejce a vše dobře promíchejte. Kulatou zapékací mísu vymažte trochou oleje a rozložte do ní vyválené listové těsto tak, aby kousek přesahoval přes okraj. Naplňte připravenou směsí a přiklopte přesahujícím těstem. Pečte při 180 stupních asi 40 minut.



Ostatní



Sýr



15 minut
příprava



40 minut
vaření



Nízká
obtížnost