



Špenátové koláčky

12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Špenát necháme na sítku rozmrazit. Na těsto v míse smícháme mouku s kypřicím práškem a solí. Přidáme máslo, mléko, sůl, pepř a bílky a ručně vypracujeme hladké těsto. Nakonec zapracujeme špenát. Na pomoučené pracovní ploše těsto rozdělíme na 12 stejných dílů. Z každého dílu vytvarujeme kouli a položíme na plech vyložený papírem na pečení.
- 2 Povrch pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme žloutky a posypeme sýrem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 3 Na přípravu dipu v misce smícháme ricottu nebo tvaroh se zakysanou smetanou, solí, pepřem a paprikou a vymícháme dohladka.
- 4 Pečivo podáváme teplé s dipem.

Přísady::

Na těsto:

200 g špenát listový mražený
400 g hladká mouka
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva
Dr. Oetker
1 KL sůl
80 g máslo změkklé
150 ml mléko polotučné
pepř čerstvě mletý
muškátový oříšek čerstvě
nastrouhaný
2 ks bílek

Na potřeni a posypání:

2 ks žloutek
50 g sýru čedar strouhaný

Na dip:

250 g ricotta nebo polotučný tvaroh ve
vaničce
130 g zakysaná smetana
sůl
pepř čerstvě mletý
mletá sladká paprika

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

