



# Zelený velikonoční koláč

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme směsi na pizzu s vodou a vypracujeme hladké těsto. Polovinu těsta vyválíme na placku o průměru 30 cm, vložíme do vymazané formy, po obvodu vytvoříme okraj.
- 2 Na přípravu náplně opláchneme špenát na sítku, přelijeme horkou vodou a necháme odkapat. Do mísy nakrájíme na malé kousky rohlík, přidáme nasekaný špenát, tvarohový sýr, 2 vejce, slaninu nakrájenou na malé kousky, prolisovaný česnek, nastrouhaný sýr, sůl a pepř. Vše promícháme a rozetřeme do formy na těsto. Do náplně pomocí lžice vytvoříme 3 důlky a do každého z nich vyklepneme vejce.
- 3 Druhou polovinu těsta vyválíme na placku o průměru 27 cm, položíme na náplň, lehce přitiskneme a potřeme pomocí mašlovačky rozšlehaným vejcem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 45 minut**

- 4 Koláč můžeme podávat teplý i studený.

Tip:

- Místo čerstvého špenátu můžeme použít 400 g mraženého listového špenátu.

## Přísady::

### Na těsto:

2 balení Pizza v prášku Dr. Oetker  
340 ml voda studená

### Na náplň:

200 g špenát listový  
250 g měkký sýr (např. Lučina)  
2 ks vejce + 1 rohlík  
250 g anglická slanina  
3 stroužky česnek  
3 zarovnaná PL tvrdý sýr strouhaný  
1 zarovnaná KL sůl  
0,5 KL pepř  
1 ks vejce

### Na potření:

1 ks vejce

### Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 28 cm)  
váleček  
mašlovačka  
sítko

