



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 lžičky 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:

Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 28 cm)
váleček
mašlovačka
sítko

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 stroužek česnek
3 zarovnaná PL tvrdý sýr
strouhaný
1 zarovnaná KL sůl
0,5 KL pepř
1 ks vejce

Na potření:

1 ks vejce





©Dr. Oetker · Americká 2335 · Kladno · www.oetker.cz
Zákaznická linka: e-mail: oetker@oetker.cz · tel. 844 638 537