

Syrový koláč so špenátom

Potrebuje

- - 30dkg mrazeného špenátu
- - lístkové cesto
- - maslo
- - 10dkg tvarohu
- - ?rievko Kari?ky
- - 1dcl var. smotany
- - 4 vají?ka
- - asi 3dkg parmezánu
- - 1cl sušeného tymiánu
- - so? a korenie

Postup

Špenát rozmrazíme, na doske rozva?káme lístkové cesto do kruhu. Ve?kú kruhovú formu vymastíme maslom a vložíme cesto tak, aby prevyšovalo po okraji. Mixérom rozmixujeme tvaroh s Kari?kou a smotanou. V miske rozš?aháme vají?ka a pridáme k ním tvarohovú zmes, postrúhaný parmezán, špenát, osolíme a okoreníme. Hmotu nalejeme na cesto a pe?ieme 25 až 30 min., kým nie je špilka po vpíchnutí do kolá?a ?istá. Po upe?ení rozdelíme na 6 trojuholníkov a môžeme jes?.

Tento recept nám posielala:	Zuzana zo Spišskej Novej Vsi
náro?nos?:	nízka
?as:	40 min.
porcie:	6