

# Slaný Kariška koláč

## Potrebuje

- - 170 g hladkej múky
- - 100 g masla
- - 250 ml smotany
- - 4 ks vajcia
- - 2 ks Kariška šrievko
- - ementál
- - špenát
- - cesnak
- - cibuška
- - slanina
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - bylinky

## Postup

Múku s maslom, vajíkom a štipkou soli vypracujeme a premiestnime do formy. Na cibuške so slaninou opečieme čerstvý, špenát aby stratil objem. Pridáme cesnak. Medzitým v miske zmiešame smotanu s Kariška šrievkom, tvrdým syrom a vajcami. Pridáme špenátovú zmes, ochutíme podľa potreby a vylejeme na pripravené cesto. Pečieme pri 180°C okolo 50minút do zlatista. Vrch posypeme postrúhaným syrom.

---

Tento recept nám posielala:	Lucia z Liptovského Mikuláša
národnosť:	stredná
čas:	60 minút
porcie:	8