

Slaný koláč so špenátovo syrovov plnkou

Potrebuje

- - 300 g hladká múka
- - 200 g ražná chlebová múka
- - 1/2 kocky droždia
- - 300 ml vlažnej vody
- - 2 lyžice oleja
- - lyžička soli
- - 2 hrste čerstvého špenátu
- - menšia cibulka
- - 2-3 lyžice kyslej smotany
- - Karička tehla
- - 1-2 strúčiky cesnaku
- - mleté čierne korenie

Postup

Vo vlažnej vode rozpustíme droždie. Do misky preosejeme múku, pridáme vodu s droždím, olej a soľ. Zamiesime cesto a necháme ho asi hodinu vykysnúť.

Plnka špenátová: na oleji podusíme cibuľku, pridáme nakrájaný špenát, cesnak a len veľmi krátko podusíme. Pridáme kyslú smotanu a Karička tehlu nakrájanú na kocky. Chvilu miešame, aby sa Karička tehla rozpustila, ale nie je nutné, aby bola celkom rozpustená. Dochutíme soľou a korením. Plnku necháme vychladnúť.

Keď cesto vykysne rozdelíme ho na tri bochníčky. Plech potrieme olejom a každý bochník priamo na plechu rozťahujeme rukami do dĺžky a okraje pozahýbame smerom dnu, aby nám plnka nevytekala. Cesto potrieme plnkou a vrch ešte posypeme strúhanou Karička tehľou.

Pečieme v rozohriatej rúre na 250°C 10 minút.

Tento recept nám posielala: Eva zo Starej Turej
náročnosť: nízka
čas: 30 minút
porcie: 6