Slaný koláč so špenátovo syrovov plnkou

Potrebujeme

- - 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 cibuľa
- - 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. Chvíľu 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 bochníček priamo na plechu roztiahneme rukami do dĺžky a okraje pozahýbame smerom dnu, aby nám plnka nevytekala. Cesto potrieme plnkou a vrch ešte posypeme strúhanou Karička tehlou. Pečieme v rozohriatej rúre na 250°C 10 minút.

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