

Velikonoční špenátový koláč se sýrem Lipánek

🕒 90 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (5–6 porcí)

- 1 balení sýru Lipánek 30 %
- 1 balení těsta na koláče
- 500 g mraženého špenátu
- 4 vejce
- 100 g Jihočeského žervé
- 250 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 1/2 bílé řepy
- hrst čerstvého špenátu
- hrst ředkviček
- 1 šalotka
- muškátový oříšek
- sůl
- pepř
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžička citronové šťávy



Návod na přípravu:

Na pánvi rozehřejeme lžíci olivového oleje a orestujeme nadrobno nakrájenou šalotku. Přidáme mražený špenát a restujeme, dokud se neodpaří veškerá voda. Dochutíme solí, pepřem a špetkou muškátového oříšku. V míse smícháme vejce, Jihočeské žervé, čerstvou Jihočeskou smetanu a polovinu sýru Lipánek nakrájeného na kostičky. Směs osolíme, opepříme a vmícháme orestovaný špenát. Těsto na koláč vložíme do kulaté formy a naplníme špenátovou směsí. Navrch přidáme zbylý sýr Lipánek a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C přibližně 25–30 minut. Na salát smícháme na proužky nakrájenou bílou řepu, nakrájené ředkvičky, čerstvý špenát, olivový olej, citronovou šťávu a špetku soli. Hotový koláč servírujeme s připraveným salátem.