






# Zelený veľkonočný koláč

na Zelený štvrtok

12 porcií    jednoduchá príprava  do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta zmiešame zmesi na pizzu s vodou a vypracujeme hladké cesto. Polovicu cesta vyvalkáme na placku s priemerom 30 cm a vložíme do vymastenej formy, vytvoríme okraj.
- 2 Na prípravu náplne opláchneme špenát na sitku, prelejeme horúcou vodou a necháme odkvapkať. Do misky nakrájame na malé kúsky rožok, pridáme nasekaný špenát, tvarohový syr, 2 vajcia, slaninu nakrájanú na malé kocky, prelisovaný cesnak, nastrúhaný syr, soľ a čierne korenie. Všetko premiešame a rozotrieme do formy na cesto. Do náplne pomocou lyžice vytvoríme 3 jamky a do každej z nich vyklepneme vajce.
- 3 Druhú polovicu cesta vyvalkáme na placku s priemerom 27 cm, položíme na náplň, mierne pritlačíme a potrieme pomocou štetca rozšľahaným vajcom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 160 °C**  
**Doba pečenia: asi 45 minút**

- 4 Koláč môžeme podávať teplý aj studený.

## Prísady::

### Na cesto:

2 balenia Pizza v prášku Dr. Oetker  
340 ml voda studená

### Na náplň:

200 g listový špenát  
250 g syr tvarohový  
2 ks vajce  
1 ks rožok biely  
250 g anglická slanina  
3 strúčiky cesnak  
10 - 15 g strúhaný syr (3 zarovnané PL)  
1 zarovnaná KL soľ  
0,5 KL korenie čierne mleté  
3 ks vajce  
1 ks vajce na potretie

### Ešte potrebujeme:

koláčová forma (Ø 27 cm)  
valček na cesto  
sitko  
štetec na potieranie





Pozn. Na Zelený štvrtok by na veľkonočnom stole nemalo chýbať podľa tradície niečo zelené - napr. Zelený veľkonočný koláč so špenátom.

Tip:

- Namiesto čerstvého špenátu môžeme použiť 400 g mrazeného listového špenátu.

