

Miny koláč so syrom

Potrebuje

- - 1 balík lístkového cesta
- - 3/4 šálky Karička tehly
- - 1/2 šálky strúhanej mozzarely
- - 2 lyžice mlieka
- - štipku muškátového oriešku
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - 1 malú cibuľu
- - 1 strúčik cesnaku
- - 1 vajce
- - 4 šálky mladého špenátu
- - tenké plátky šunky
- - 1 lyžica olivového oleja

Postup

Rúru si predhreje na 200 °C. Šunku nakrájame na kocky a zmiešame s Karička tehlou, mliekom, korením, soľou a mozzarellou. Do menšej panvice dáme olej a nakrájame najemno cibuľu a cesnak. Speníme na panvici, pridáme špenát a chvíľku podusíme. Následne to zmiešame s ostatnou náplňou. Cesto vyvalkáme a rozrežeme na rovnaké kúsky- štvorce. Môžeme dať do maffinkového plechu alebo vytvarujeme štvorce do misiek. Naplníme náplňou, potrieme rozšľahaným vajcom a môžeme posypať postrúhanou mozzarellou. Dáme piecť do vyhriatej rúry na cca 20-30 minút na plech vystlaný papierom na pečenie.

Tento recept nám posielal: Virág z Radvane nad Dunajom

náročnosť: stredná

čas: 45 minút

porcie: 4