

Špenátový koláč s cottage syrom



26. 10. 2021

igrediencie na 2 porcie

- 2 celé vajcia
- 1 bielok
- 350 g čerstvého špenátu
- 50 g odtučneného tvarohu
- 100 g syra Cottage
- 1 lyžica sušenej cibule
- soľ
- čierne korenie

postup prípravy

Najprv si predhrejeme rúru na 180 stupňov. V hrnci podusíme špenát a vyparenú tekutinu zlejeme. Potom necháme špenát vychladnúť. V mise zmiešame tvaroh, syr Cottage, vajcia, sušenú cibuľu, soľ a korenie a pridáme vychladený špenát. Hmotu vlejeme do zapekacej misky, ktorú sme si vopred ľahko vymazali pár kvapkami olivového oleja. Pečieme odkryté, zhruba 50 - 55 minút, kým zmes nestuhne a nedostane zlatú farbu. Môžeme piecť aj v nepriľnavých formách na muffiny.

Podávame so zeleninovým šalátom z [čínskej kapusty](#).