

Chřestový koláč

Časová náročnost: 70 minut

Seznam přísad

10 ks	chřest (bílý, zelený nebo oba)
350 g	listové těsto
asi 50 g	listový špenát
200 g	šunka
150 g	tvrdý sýr (např. eidam, gouda, ementál)
250 ml	smetana
2 ks	vejce



Postup přípravy

Chřest uvaříme v mírně osolené vodě (zelený 3 až 5 minut, bílý 7 až 9 minut). Po uvaření vložíme na chvíli do misky s ledovou vodou, aby si zachoval chuť i barvu, poté osušíme. Máslem si vymažeme formu na koláč (o průměru asi 30 cm) a do ní vložíme rozválené listové těsto, které místy na dně propícháme vidličkou. Takto připravenou formu si naplníme špenátem, přidáme na kousky pokrájenou šunku a sýr. Ve smetaně rozšleháme vejce a směs nalijeme na koláč. Do středu rovnoměrně rozprostřeme uvařený chřest. Takto připravený koláč pečeme v troubě předehřáté na 200°C přibližně 45 až 50 minut, dokud na povrchu nezezlátne. Můžeme přidat také čerstvá rajčata a bylinky dle chuti.