

# Křupavý řecký koláč



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

488 kalorií , 0 g cukrů , 33 g tuků , 35 g bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/krupavy-recky-kolac>

## Příprava

Špenát dáme na pánev, zalijeme vodou a podusíme. Poté necháme trochu vychladnout a vyždímáme přebytečnou vodu. Poté špenát nakrájíme na kousky. Rajčata nakrájíme na kousky a smícháme se špenátem, vejci a nadrobenou fetou. Pořádně promícháme. Připravíme si pekáček, který potřeme olejem (nejlépe ze sušených rajčat). Filo těsto klademe do pekáče (poslední tři plátky si necháme jako horní vrstvu. Přidáme náplň a zbylým filo těstem zaklopíme. Pečeme na 180°C asi 30 minut dokřupava.

### Tip k receptu

Koláč můžeme v případě, že ho nedojíme celý i zamrazit. Podáváme s čerstvým salátem.



## Ingredience

- 200 g špenátu
- 17,5 dkg sušených rajčat
- 100 g fety
- 125 g těsta Filo
- 2 vejce

## Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Předkrm, Hlavní chod