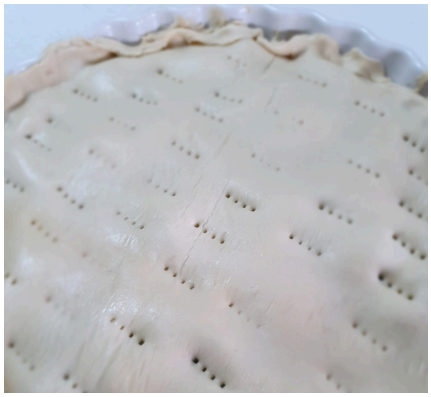
VEĽKONOČNÁ ŠPENÁTOVÁ TORTA OD HUGA

Na ZELENÝ ŠTVRTOK platila vždy u nás tradícia obedovať špenát. Ak nemáte radi špenát pripravený tradične, vyskúšajte tento veľmi jednoduchý recept. Príprava vám zaberie málo času a výsledok je fantastický!

Budete potrebovať:
300 gramov mrazeného špenátu (môžete samozrejme použiť aj čerstvý)
500 gramov syru Ricotta (alebo jemný tvaroh)
60 gramov strúhaného parmezánu
2 pláty lístkového cesta
6 vajec
1 cibuľa
1 žĺtok
1 strúčik cesnaku

majorán, soľ, mleté čierne korenie
Trochu oleja, trochu mlieka
okrúhlu nádobu na pečenie (môže byť aj veľká tortová forma)

Postup:
Najskôr si pripravte náplň. V mise zamiešajte špenát zbavený vody, 1 rozmačkaný strúčik cesnaku, tvaroh, koreniny a na jemno nakrájanú cibuľku. Všetko dôkladne zamiešajte.
Spodok nádoby, v ktorej budete tortu piecť jemne potrite olejom. Vložte 1 plát lístkového cesta a vytvarujte tak aby boli vyplnené aj boky nádoby.
Na cesto uložte náplň a rovnomerne rozotrite. Polievkovou lyžicou rovnomerne vytvarujte 4 priehlbiny na vajíčka. Vložte surové vajíčka. jemne ochuťte soľou a na vrch položte druhý plát lístkového cesta. Po okrajoch jemne spojte so spodným cestom.
Vidličkou popichajte po povrchu cesto, potrite ho so žĺtkom s trochou mlieka a dajte piecť do vyhriatej rúry na 175 stupňov cca 35-40 minút.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo