

# Pohankový koláč s cizrnou a listovým špenátem

## Těsto:

250 g pohankové mouky  
1 vejce  
trochu vody (1 – 2 lžice)  
140 g másla

špenátu

100 g mrkve  
másla  
muškátový oříšek, kurkuma,  
červená paprika, pepř  
250 ml mléka

## Hmota na zapečení:

100 g cizrny  
200 g čerstvého listového

2 vejce  
sůl  
sýr na posypání

## Postup:

Pohankovou mouku, vejce, změkklé máslo a trochu vody smícháme a vytvoříme těsto, které vložíme do formy na koláč (o průměru cca 30 cm). Těsto na několika místech propícháme vidličkou a necháme chvíli odležet. Mezitím uvaříme cizrnu v tlakovém hrnci (30 minut v osolené vodě), spaříme špenát, nastrouháme mrkev nahrubo, vložíme do rozehráté pánve s máslem, přidáme koření, uvařenou cizrnu a špenát a dohromady lehce opražíme. Ve větší sklenici rozmícháme vejce s mlékem a mírně osolíme. Na odpočinuté těsto naklademe mrkev s cizrnou a špenátem, zalijeme rozmíchanými vejci s mlékem a posypeme nastrouhaným sýrem. Pečeme dozlatova v troubě na 150 °C 30 – 40 minut.

