



Špenátové šneky

(ca. 16 kousků)

Kynuté těsto:

350 g hladké mouky
1 sáček Sušeného droždí Dr. Oetker (nebo 20 g čerstvého)
170 ml mléka
70 g rostlinného oleje
2 žloutky
7 g soli

Mouku se solí prosejte do mísy, přidejte sušené droždí a dobře promíchejte. Do vlažného mléka přidejte žloutky a olej, promíchejte a vlijte do mouky. Vypracujte hladké a nelepivé těsto. Zakryjte fólií a nechte na teplém místě kynout, než zdvojnásobí svůj objem. Mezitím si připravte náplň.

Špenátová náplň:

150 g mraženého listového špenátu
1 menší cibule
2 stroužky česneku
200 g čerstvého sýra (Lučina, Palouček)
3 lžíce strouhaného parmezánu
sůl, pepř

Na malém množství tuku (olej, máslo, sádlo) orestujte jemně nakrájenou cibuli a česnek. Přidejte špenát, promíchejte a chvíli restujte. Nechte vychladnout. Pak přidejte oba sýry, ochuťte solí a pepřem a promíchejte do hladkého krému.

Dokončení:

vejce na potřetí
25 g másla a stroužek česneku

Vykynuté těsto rozválejte na plát o rozměru ca. 45x40 cm a potřete připravenou špenátovou náplní. Po delší straně stočte do rolády, konec dobře přimáčkněte a lehce poválejte. Vroubkovaným nožem rozkrájejte na zhruba 3 cm široké kousky a rozložte řeznou stranou nahoru na dva plechy vyložené papírem na pečení.

Každý kousek lehce zmáčkněte, aby byl šnek placatější, dobře to jde kouskem pečicího papíru, a potřete vajíčkem. Nechte na plechu ještě vykynout. Pak pečte v troubě vyhřáté na 190-200 stupňů (horní/spodní ohřev) asi 15-20 minut, až jsou hezky do zlatova.

Ihned po vytažení z trouby můžete horké šneky potřít rozpuštěným máslem smíchaným s prolisovaným česnekem a špetkou soli. Nechte vychladnout a ihned podávejte.