

## **Blitvenjak - (Koláč z mangoldu)**

### **Ingredience:**

#### **Nádivka:**

½ kg očištěné blitvy (blitva je zelenina připomínající špenát)

2 deci oleje

25 deka cukru

2 skořice

3 vanilkové cukry

10 deka rozinek

trochu soli

#### **Těsto:**

40 deka mouky

4 lžíce oleje

5 deka másla

15 deka cukru

vanilkový cukr

trochu soli

voda

**Příprava:** Zaděláme těsto, pak ho rozdělíme na dvě koule, necháme trochu odstát. Blitvu rozkrájíme na jemné proužky (3 – 4 mm), přidáme cukr, skořici, vanilkový cukr, sůl, olej a rozinky. Těsto tence rozválíme. Část těsta dáme do pekáče, na něj nádivku a pak druhou část těsta. Pečeme na 180°C kolem 30 minut. Když je těsto upečené posypeme ho jemným práškovým cukrem.