

Brokolicový fofr koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 lžic cca mléka

300 g Na náplň: brokolice

0,5 kypřicího prášku

sůl

3 vejce

2 dl smetany

150 g šunkového salámu

5 lžic oleje

Ingredience::

solí

1 pórek

120 g měkkého tvarohu

220 g hladké mouky

pepř

100 g nastrohaného sýra

Postup

Postup přípravy: Brokolici rozebereme na malé růžičky a uvaříme 5 min. v páře - musí zůstat křupavá.

Vyšleháme tvaroh s mlékem a olejem, vmícháme mouku a kypřicí prášek do pečiva a vypracujeme vláčné těsto. V případě potřeby přilijeme mléko. Těsto rozválíme a vyložíme jím kulatou koláčovou formu (mám teflonovou, takže nevymazávám). Těsto přitiskneme i po stranách formy a dno propícháme vidličkou. Na těsto rozložíme na kostičky nakrájený salám, pórek nakrájený na kolečka a kousky vařené brokolice. Smetanu vyšleháme s vejci, přidáme sůl, pepř a 0,5 sýra. Touto směsí přelijeme náplň. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 20 minut. Pak zasypeme zbylým sýrem a ještě cca 10 min. dopečeme.

Výborný jak teplý, tak za studena. Možná to vypadá složitě, ale za 0,25 hod. jsem měla koláč v troubě.

Upraveno podle časopisu Vlasta