

Slaný koláč

Kategorie: Ostatní slané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

listové těsto

porek

houby

zelenina dle chuti

koření jako na pizzu

sůl

vejce

sýr na posypán

kečup

Postup

Listové těsto vyváváíme do kulaté koláčové formy - z balíčku budeme mít 3 placky. Na dno formy dáme pečicí papír a na něj první placku těsta, potřeme kečupem a poklademe zeleninou, porkem a houbami, posypeme sýrem rozmíchaným s vejcem, kořením na pizzu a osolíme. Přikrejeme druhou plackou těsta a postup opakujeme. Končíme plackou těsta. Potřeme vejcem a pečeme asi 30 - 40 minut.