

Chlebový koláč s červenou řepou

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 g suchého chleba
150 g lískových oříšků
150 g vlašských ořechů
1 lžička mleté skořice
1 lžička mletého badyánu
půl sáčku prášku do pečiva
50 g másla
60 g polohrubé mouky
250 ml studené vody
4 vejce
100 g pískového cukru
1 lžička citrónové kůry
600 g červené řepy
máslu na vymaštění

Postup

Červenou řepu uvaříme do poloměkka, oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle. Nastrouháme chléb i oříšky, přidáme koření, prášek do pečiva a promícháme. Oddělíme žloutky od bílků a našleháme polotuhý sníh. Pak přisypáme cukr, došleháme dohusta a přidáme citrónovou kůru. Mouku promícháme s vodou. Do hustého sněhu vmícháme postupně žloutky, rozehřáté tekuté máslo, mouku smíchanou s vodou a směs oříšků a chleba s kořením. Lehce prohněteme. Formu vyložíme pečícím papírem, vymastíme máslem a nalijeme těsto. Uhladíme a na povrch dáme strouhanou řepu. Posypeme sekanými oříšky. Koláč vložíme do studené trouby, zapneme na 200 stupňů a pečeme asi 50 minut. Upečený koláč necháme 10 minut ve formě vychladnout a teprv poté jej vyndáme.