

Slaný koláč

Kategorie: Slané moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

listové těsto

pórek

jakékoliv houby

zelenina dle chuti a sezony

koření na pizzu

sůl

vejce - nemusí být

sýr na strouhání

kečup

Postup

Listové těsto vyválíme 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 pokrájenou zeleninou, pórkem a houbami, posymeme strouhaným sýrem (je možné sýr rozmíchat s vejcem a touto směsí zalít), kořením na pizzu a osolíme. Přikryjeme druhou plackou těsta a opět pokryjeme uvedenými surovinami. Končíme plackou těsta. Potřeme vejcem pro lepší barvu a pečeme ve vyhřáté troubě asi 30-40 minut.

Přílohy:

pivo, víno