

Zeleninový mřížkový koláč

Kategorie: Slané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

1 lístové těsto

1 vejce

Náplň:

3 lžíce olivového oleje

1 pórek

1 červená paprika

1 žlutá paprika

špenát

2 stroužky česneku

6 žampionů

200 g strouhaného sýra

oregáno

sůl

pepř

Postup

Zeleninu nakrájíme, žampiony také nakrájíme. Vše restujeme na olivovém oleji, dokud zelenina nezměkne. Pak přidáme nasekané bylinky a koření. Těsto rozdělíme napůl a vyválíme. Dáme do zapékací misky a na těsto naklademe orestovanou, zeleninovou směs a žampiony. Posypeme nastrouhaným sýrem a přikryjeme druhou půlkou těsta. Potřeme vejcem, utvoříme mřížky a dáme do trouby. Pečeme asi 30 - 35 minut.