

Sýrový koláč se zeleninou

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 g papriky

10 g droždí

250 g hladké mouky

sůl

oregano

100 g sýra parmazán

olej

100 g cibule

drcený pepř

250 g cukety

Postup

Do mísy prosijeme mouku, osolíme, do důlku rozdrobíme droždí, které zalijeme 1,5 dl vlažné vody. Jakmile droždí nakyne, vymícháme těsto, které necháme znova nakynout. Do vymazané formy rozetřeme těsto a posypeme krájenou zeleninou. Po třetím vykynutí pečeme ve středně vyhřáté troubě a těsně před dokončením sypeme sýrem, který necháme rozpustit. Podáváme se silným červeným vínem.