

Paprikový koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 g tvarohu
4 lžíce olivového oleje
1 vejce
200 g hladké mouky
500 g rajčat
2 červené a zelené papriky
1 stroužek česneku
pepř
1 lžička soli
provensálského koření
ostré papriky
150 g strouhané nivy
250 g zakysané smetany
tuk na vymazání □ □

Postup

Z tvarohu, soli, 3 lžic oleje, vejce a mouky uhněteme hladké těsto. Utvoříme bochánek, přikryjeme jej a uložíme asi na 30 minut do chladničky. Rajčata nařizneme, spaříme, oloupeme a nahrubo pokrájíme. Papriky pokrájíme na nudličky. V pánvi rozejdeme lžici oleje a papriky na něm osmahneme. Přidáme prolisovaný česnek. Osolíme, opepříme, ochutíme provensálským kořením a paprikou. Přidáme rajčata a ještě krátce podusíme. Troubu předehřejeme na 200 °C. Vymazanou formu naplníme těstem a poklademe zeleninou. Smícháme nivu se zakysanou smetanou a nalijeme na koláč. Pečeme asi 40 minut.