

Chřestový koláč se šunkou

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g zeleného a bílého chřestu

lžičku másla a cukru

100 g šunky

500 ml bešamelové omáčky

100 g strouhaného sýra

4 žloutky

lístky kerblíku

300 g zmraz. listového těsta

Postup

Chřest oloupeme, odkrojíme spodní dřevnaté konce a nakrájíme na 3 cm dlouhé kousky. Vaříme 10-15 min. v osolené a oslazené vodě s máslem. Do hotové bešamelové omáčky (nejlépe z pytlíku) vmícháme žloutky, na jemné nudličky nakrájenou šunku, sýr, kerblík a osolíme. Z rozmrazeného těsta vyválíme plát a vložíme do navlhčené rozevírací formy. Hmotu nanese na těsto, na povrch rozdělíme chřest a lehce je zatlačíme.

Pečeme dozlatova při 220°C asi 30 min. Podáváme teplé.