

Zeleninový koláč se šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- hladká mouka 300 g
- máslo 150 g
- žloutek 1 ks
- **náplň**
- cuketa 1 ks
- lilek 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- rajče 3 ks
- šalotka 1 ks
- olivový olej 2 lžíce
- šunka 200 g
- sůl a pepř 1 ks
- nasekaný tymián 1 lžička
- smetana na šlehání 250 ml
- vejce 3 ks
- strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- petrželka na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku prosijeme do mísy, přidáme máslo nakrájené na kostičky, žloutek a propracujeme. Zabalíme do folie a necháme odpočinout v ledničce.

Mezitím nakrájíme na malé kousky cuketu, lilek i papriku. Rajčata bez semínek nakrájíme na

kostičky.

Šalotku nasekáme najmenší a v pánvi na oleji necháme zesklovatět. Přisypeme nakrájenou šunku, orestujeme a vyjmeme. Přilijeme zbylý olej, přidáme zeleninu, osolíme, opepříme, vmícháme tymián a opečeme. Trochu zeleninové směsi necháme na ozdobu.

Smetanu smícháme s vejci, solí, pepřem a muškátovým oříškem. Těsto rozválíme a dáme do koláčové formy. Rozdělíme na ně zeleninu, šunku a vše zalijeme vaječnou smetanou. Pečeme v troubě na 180 asi 30 minut. Zdobíme petrželkou a opečenou zeleninou.