

Hobový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- lístkové těsto 1 ks
- žampiony 500 g
- olej 2 lžíce
- vepřová šunka 150 g
- žampionová omáčka 1 balíček
- vejce 2 ks
- crème fraiche 150 g
- petrželka nasekaná 2 lžíce
- sýr nasatrouhaný 50 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Koláčovou či nižší dortovou formu (průměr 26 cm, výška cca 3 cm) vyložíme listovým těstem (dno i bok).

Žampiony očistíme, pokrájíme a podusíme na rozpáleném doměčka. Šunku pokrájíme na kostky. Žampiony i šunku poklademe na těsto do formy.

Knorr Fix Žampionová omáčka rozmícháme s vajíčky, creme fraiche a petrželkou a přelijeme směsí houby se šunkou. Navrch posypeme strouhaným sýrem. Pečeme v troubě předehřáté na 200 stupňů

cca 35 minut. Servírujeme teplé.