

Ořechový koláč s rajčaty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- oregáno 1 snítka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- hladká mouka 150 g
- máslo 100 g
- vejce 1 ks
- soli 1.5 lžíce
- rajčata 800 g
- vlašské ořechy 50 g
- citrón 1 ks
- zakysaná smetana 2 lžíce
- bylinkový ocet 2 lžíce
- olej 2 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Mouku smícháme se solí, vejcem a povoleným máslem, z ingrediencí vypracujeme těsto, z kterého uděláme kouli, zabalíme ji do fólie a dáme do ledničky na 1 hodinu

2. Rajčata opláchneme pod studenou tekoucí vodou, okapaná nakrájíme na plátky asi 0,5 cm široké
3. Kůru z citrónu nastroháme, šťávu vymačkáme, obojí zamícháme do zakysané smetany, ochutíme
4. Jádra vlašských ořechů nasekáme nadrobno
5. Formu na koláče vymastíme, těsto vložíme do formy tak, aby vznikl asi 3 cm široký okraj, vidličkou propíchneme dno budoucího koláče
6. Na těstový podklad naneseeme polovinu rozšlehané smetany, povrch posypeme polovinou nasekaných ořechů, pravidelně naneseeme plátky rajčat, aby se překrývaly, každou vrstvu osolíme a okořeníme pepřem, pokropíme bylinkovým octem
7. Nakonec rajčata polijeme 2 lžícemi oleje
8. Koláč dáme do trouby vyhřáté na 175 °C a pečeme 30 až 35 minut
9. Vytažený z trouby zdobíme zbylými jádry a lístky oregana.