

# Mangoldový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 5

- **Na těsto**

- Hladká mouka 250 g
- Sůl 0.5 lžička
- Máslo 125 g
- Vejce 1 ks

- **Na náplň**

- Zelené listy mangoldu 500 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Rajčata 200 g
- Tvrdý sýr 40 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Čerstvý tymián 3 snítka
- Pepř 3 špetka
- Sůl 3 špetka

**Doba přípravy:** 100 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Z přísad připravíme hladké těsto, zabalíme do fólie a dáme do chladničky odležet na 30 minut. Mangoldové listy omyjeme a necháme dobře okapat. Pak je nakrájíme na proužky. Cibuli oloupeme a

nakrájíme na kostičky. Rajčata oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Tymián opereme, osušíme a odrháme z něj lístky. Česnek oloupeme a utřeme. Sýr nahrubo nastrouháme.

Poté necháme na pánvi cibuli zesklivatět, přidáme mangold a opékáme další dvě minuty. Když mangold zvadne a zmenší se jeho objem, přidáme rajčata. Osolíme, opepříme, vmícháme česnek a tymián. Nepřiklopené necháme za občasného míchání 5 minut mírně odpařit. Osolíme a opepříme. Necháme 10 minut prochladnout.

Troubu rozehřejeme na 190 stupňů. Těsto rozválíme a vyložíme jím hlubokou koláčovou formu. Dno propícháme vidličkou. Na těsto navršíme zeleninovou směs, povrch uhladíme a posypeme sýrem. Dáme péci na 25 až 30 minut, až okraj těsta zezlátne. Po upečení necháme 10 minut odstát, poté nakrájíme a servírujeme.