

Kynutý houbový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- droždí 20 g
- majoránka 2 lžička
- máslo 20 g
- mléko 125 ml
- polohrubá mouka 250 g
- máslo 50 g
- nastrouhaný tvrdý sýr 120 g
- houbová směs 500 g
- vece do náplně 3 ks
- celé vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku a sůl dejte do mísy, droždí rozdrobte do 60 ml mléka, přidejte lžici mouky a 1 vejce. Promíchejte a nechte asi 15 minut vykynout na teplém místě. Do mísy k mouce přidejte nakrájené máslo a kvásek, mlékem zadělejte hladké těsto. Těsto dejte do vymazané formy tak, aby vznikl vyšší okraj. Rozehřejte máslo a opečte na něm nakrájenou cibuli (nadrobno) dorůžova, pak přidejte nakrájené houby a restujte, až se odpaří voda, ochuťte solí, kmínem, pepřem a majoránkou, promíchejte a nechte vychladnout. Vejce rozšlehejte a rozmíchejte s 3/4 dávky sýru. Houbovou směs

urovnejte na těsto a zalijte vejci se sýrem. Pečte 40 minut na 170°C. Pak posypte zbytkem sýru a ještě asi 5 minut zapečte.