

Sýrový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 2

- tavený sýr 4 ks
- eidam 4 plátek
- strouhaný sýr 1 hrnek
- toastový chléb 1 balení
- koření tymián 1 lžíce
- rajče 3 ks
- šunka 150 g
- smetana na vaření 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Dortovou formu vyložíme pečícím papírem, na dno dáme vrstvu toastového chleba, mezery mezi chleby je nutné vycpat nakrájeným toastem. Do misky dáme všechny sýry a zahříváme v mikrovlné troubě, tak dlouho dokud se sýry nerozpustí, pak polovinu rozetřeme na toasty. Na pomazané chleby rozložíme na kolečka pokrájená rajčata, posypeme kořením a pak poklademe plátky šunky. Pokračujeme další vrstvou toastů. Nakonec vše zalijeme zbytkem sýra a smetanou, takto

připravený koláč dáme zapéct asi na 15 min do trouby.