

Sýrový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 8

- vejce 1 ks
- zakysaná smetana 1 kelímek
- majonéza 1 kelímek
- kypřicí prášek 0.5 balíček
- hladká mouka 1 hrnek
- **Náplň:**
 - cibule 1 ks
 - žampion 6 ks
 - eidam 100 g
 - párek 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

V míse promícháme vejce, zakysanou smetanu a majonézu. Přidáme mouku s kypřicím práškem a vše smícháme. Pak připravíme náplň: pokrájenou cibuli, nakrájený párek a tenké plátky žampionů osmažíme na oleji a ochutíme solí a pepřem, pak přidáme nastrouhaný sýr. Do formy dáme polovinu

těsta,potřeme náplní a pak přikryjeme zbylým těstem,pečeme asi 30 min.