

Slané koláčky s pršutem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 50 g
- hladká mouka 280 g
- eidam 120 g
- pršut 150 g
- pórek 1 ks
- vejce 2 ks
- zakysaná smetana 1 kelímek
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky , špetky soli , žloutku a 1 vajíčka vypracujeme těsto.Zabalíme ho do fólie a dáme na 30 minut do chladničky .

Mezi tím vymažeme máslem 4 formičky o průměru asi 15 cm.

Očištěný pórek nakrájíme na kolečka , spaříme horkou vodou a necháme okapat .

Těsto rozválíme na pomoučeném válu a vložíme do formiček .Dno popícháme vidličkou a

stejněměrně poklademe pórkem a pršutem .V míse rozšleháme vejce se smetanou , solí , pepřem , vmícháme nastrouhaný sýr a směs nalejeme do formiček.

Pečeme 30-35 minut v předehřáté troubě při 200°C.