Slaný koláč s hříbky

Kategorie: Chuťovky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 250 g
- Máslo 25 g
- Olej 1 lžička
- Čerstvé hřiby 300 g
- Slanina 100 g
- Česnek 2 stroužek
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Vejce 3 ks
- Sýr gruyère 100 g
- Tymián 3 snítka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Mletý pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Předehřejte troubu na 200 °C. Listové těsto rozválejte a vyložte jím koláčovou formu včetně boků (klidně je může přesahovat, protože těsto z nich mívá tendenci ‚sjet') a dejte na 5 minut do trouby, aby lehounce zezlátlo.

2 Mezitím v pánvi na oleji a másle opečte slaninu s houbami a česnekem dozlatova. Přebytečný tuk slijte a směs přesuňte do mísy. Přimíchejte smetanu, vejce, sýr, tymián a muškátový oříšek. Podle chuti osolte a opepřete.

3 Směs vlijte do předpečeného korpusu, troubu ztlumte na 180 °C a pečte asi 20 minut, až náplň zpevní. Před podáváním nechte koláč vychladnout.