

Slaný koláč s květákovou náplní

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Hladká mouka 230 g
- Sůl 1 špetka
- Studené máslo 150 g
- Žloutek 1 ks
- Ledová voda 3 lžíce
- **Na náplň**
- Květák 1 ks
- Anglická slanina 100 g
- Vejce 3 ks
- Čedar 180 g
- Smetana ke šlehání 280 ml
- **Na dochucení**
- Sůl dle chuti 5 špetka
- Pepř 4 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Přísady na těsto zpracujte buď v robotu, nebo ručně. Pracujte rychle, aby se těsto nezačalo lepit. Když v něm zůstanou kousíčky másla, nic se neděje. Placku těsta zabalte do fólie a dejte aspoň na půl

hodiny vychladit.

2. Vyjměte ho a nechte dojít pokojové teploty. Pak ho na pomoučněné ploše vyválejte, aby bylo co nejtenčí. Vyložte jím dno a stěny koláčové formy s odnímatelným dnem o průměru 23 cm. Pečlivě vmáčkněte do okrajů, ale opatrně, abyste těsto neprotrhli. Přechýlující okraje odřízněte. Formu dejte na půl hodiny do chladničky.

3. Troubu přehřejte na 190, horkovzdušnou na 170 stupňů. Na těsto položte kolečko alobalu nebo pečicího papíru, zatížte je suchými fazolemi a korpus krátce předpečte; stačí dvanáct až patnáct minut. Opatrně sejměte papír s fazolemi a pečte ještě pět až sedm minut, dokud korpus jemně nezezlátne.

4. Mezitím dejte do kastrolu vařit osolenou vodu a pak v ní pět minut povařte růžičky kvěťáku. Scedte je a nechte vychladnout. V silnostěnné nepřilnavé pánvi vyškvarte slaninu, ale jen jemně, aby se nepřipálila. Nechte vychladnout.

5. V míse smíchejte vejce, smetanu, sýr a koření, přimíchejte kvěťák i slaninu a směs vlijte do korpusu. Pečte asi půl hodiny, aby okraje těsta úplně zezlátly a náplň zpevnila. Potom nechte koláč další půlhodinu vychladnout, protože je nejlepší mírně vlažný.