

Koláč s pórkem a smetanou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- listové těsto 200 g
- trocha mouky na vál 1 ks
- anglická slanina 200 g
- kysané zelí 1 ks
- vejce 1 ks
- na posypání grilovací koření 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Listové těsto vyválíme na pomoučeném vále a vložíme do koláčové formy tak, aby vznikly vyšší okraje. Tvrdý sýr nastroháme a polovinou posypeme povrch těsta.

Pórek rozkrojíme na půl, řádně očistíme a nakrájíme na půlkolečka. Hrášek scedíme z láku a necháme okapat.

Půlkolečka pórku rozložíme na koláč do tvaru hvězdice a do zbývajících míst dáme hrášek. Vejce rozšleháme se zakysanou smetanou a podle chuti dosolíme. Touto zálivkou zalijeme připravený koláč. Na závěr vše posypeme druhou polovinou sýra.

Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 200 °C 25 až 30 minut. Koláč podáváme nejlépe ještě teplý, například jako rychlou večeři.

