

Rajčátkový koláč

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těsto listové 1 ks
- kečup 3 lžíce
- koření na pizzu 1 lžička
- sůl 1 lžička
- rajčátka cherry 500 g
- sýr tvrdý 150 g
- několik lístků bazalka na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto rozválíme na pomoučeném vále na tenký plát. Dáme ho na plech s vyvýšeným okrajem. Na těsto rovnoměrně rozetřeme kečup (nejlépe pikantní), posypeme ho kořením na pizzu a osolíme.

Rajčátka omyjeme, nakrájíme na půlky a poklademe jimi plát těsta. Nakonec nahrubo nastrouháme sýr a koláč jím posypeme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 200 °C asi 20 minut.

Koláč nakrájíme a každý kousek ozdobíme několika lístky čerstvé bazalky.

Poznámka:

Na ozdobení koláče můžeš využít všelijaké zbytky, které potřebuješ spotřebovat. Výborná je např. na kousky nakrájená anglická slanina. Pokud chceme připravit koláč bez masa, můžeme přidat sterilovanou kukuřici nebo ostřejší papriku.