

Sýrový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- listové těsto 1 ks
- rostlinný tuk 40 g
- hladká mouka 2 lžíce
- mléko 250 ml
- vejce 3 ks
- pepř 1 lžička
- sůl 1 lžička
- strouhaný sýr 400 g
- vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těsto rozdělíme na dvě poloviny a obě vyválíme. Plech vypláchneme studenou vodou a položíme na něj jeden plát těsta. Připravíme si náplň: z tuku a mouky uděláme světlou jíšku, zředíme ji a povaříme s mlékem. Ochutíme pepřem, osolíme a zjemníme žloutky. Přidáme strouhaný sýr a zlehčíme tuhým sněhem. Překryjeme druhým plátem, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 30 minut.