

Cuketový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule - nasekaná najemno 1 ks
- Česnek - rozmělněný 2 stroužek
- Slanina - nasekaná 4 plátek
- Cuketa - nastrouhaná 450 g
- Sýr feta nebo balkánský sýr 200 g
- Tvaroh 200 g
- Strouhaný parmazán (nemusí být) 40 g
- Nasekaná pažitka 3 lžíce
- Sůl, Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Olej rozpalte ve velké pánvi nebo hrnci s nepřilnavým povrchem. Vsypte cibuli, česnek a slaninu a opékejte 5 minut. Pak přendejte do mísy, přidejte cuketu, rozdrobený sýr feta nebo balkánský sýr, tvaroh, pamazán, pažitku, sůl a pepř a důkladně promíchejte. Vejce promíchejte s moukou smíchanou s kypřicím práškem a pak směs přidejte k cuketě. Vše přeneste na lehce vymazaný plech o rozměrech 20 x 30 cm. Povrch uhladte a pečte 40-45 minut, dokud koláč lehce nezezlátne. Podávejte nakrájené na čtverce.