# Francouzský koláč

## Kategorie: Moučníky

## Autor: Bmilinka1991

## Suroviny

**Porce:** 4

- Listové těsto 250 g
- Náplň: 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Anglická slanina 6 plátek
- Velké vejce 5 ks
- 12% Smetana 250 ml
- Mléko 150 ml
- Strouhaný ementál 150 g
- Strouhaný muškátový oříšek 1.4 lžička
- Sůl a Pepř 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Francie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Troubu předehřejeme na 180°C. Těsto rozválíme a vyložíme jím koláčovou formu, vypláchnutou studenou vodou. Těsto pokryjme pečícím papírem a suchým hrachem a 10 minut předpékáme. Na oleji osmahneme na nudličky nakrájenou slaninu, aby se trochu vypekla. V misce vidličkou prošleháme vejce, smetanu a mléko, přidáme sýr, muškátový oříšek, osolíme a opepříme. Přidáme polovinu slaniny a náplň vlijeme na předpečený korpus bez papíru a hrachu. Posypeme zbylou slaninou. Pečeme asi 30 minut, až náplň zpevní, začne zlátnout a trochu nabude. Před vyjmutím z formy necháme trochu vychladnout.