

Slané dýňové koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslová dýně 500 g
- Polohrubá mouka 525 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Mléko 185 ml
- Parmazán 40 g
- Čedar 60 g
- Slanina 4 plátek
- Rozmarýn 2 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Do hrnce s napařováčkem nalijte vodu, vyložte ho pečicím papírem, na něj položte kousky oloupané dýně, přiklopte a nechte 10-12 minut vařit, aby dýně změkla. Pak ji přendejte do velké mísy a spolu s moukou, kypřicím práškem, solí a pepřem zpracujte dohladka. Pak uprostřed udělejte důlek, do něj postupně přilévejte mléko a zapracovávejte, aby se vše spojilo. Těsto vyklopte na lehce pomoučenou pracovní plochu a jemně hněťte. Pak z něj vytvarujte obdélník asi 20

x 30 cm, přeneste ho na plech vyložený pečicím papírem, posypte oběma sýry a slaninou a pečte 20 minut. Podávejte s rozmarýnem.