

Cuketový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Křehké těsto 1 ks
- Dijonská hořčice 6 lžička
- Čedar 50 g
- Zelená cuketa 2 ks
- Žlutá cuketa 2 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Čerstvý tymián 1 snítka
- Sušený tymián 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Křehkým těstem vyložte zapékací mísu a dno po celé ploše propíchejte vidličkou. Poté ho potřete 4 lžičkami hořčice a posypte strouhaným sýrem. Cukety omyjte a osušte - v žádném případě je neloupejte - sytější slupka vytvoří krásnou barevnost koláče. Pak cukety po dlouhé straně nakrájejte na tenké plátky a zlehka je nasolte. Jeden zelený plátek srolujte dokola a dejte ho doprostřed koláče

(stále přidržujte rukou), kolem obmotejte žlutý plátek, dále pak zelený a pořád dále do spotřebování všech plátků. Jak se obvod zvětšuje, používejte vícero plátků jedné barvy. Olivový olej nalijte do mističky a promíchejte ho se zbytkem hořčice, česnekem, solí a pepřem. Vzniklou směsí důkladně potřete celý vršek koláče. Posypte sušeným tymiánem. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 30 minut. Podávejte ozdobené čerstvým tymiánem.