

Obrácený řepný koláč s lučinou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 15 g
- Červená řepa 8 ks
- Třtinový cukr 1 lžíce
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Tymiánové lístky 1 lžička
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Křehké těsto 500 g
- Lučina 90 g
- Čerstvá máta 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Máslo rozpusťte v pánvi s nepřilnavým povrchem o průměru asi 19 cm. Přidejte řepy a opékejte je asi 2 minuty. Vсыpte cukr, přidejte balzamikový ocet a tymián a směs dobře osolte a opepřete. Opékejte dalších 5 minut, aby směs mezi řepou zhoustla. Zakryté poklicí nebo alobalem dejte do trouby a pečte 20 minut. Poté vyjmete a nechte lehce zchladnout. Teplotu v troubě zvýšte na 220 °C, těsto rozviňte a přiklopte jím těstě pánev, přesahující těsto odřízněte. Pečte

dalších 20 minut. Nechte 10 minut chladnout, pak přiklopte talířem, obraťte a nechte koláč vypadnout na talíř. Podávejte s kousky lučiny, ozdobené mátou.