

Slaný koláč s bramborami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 400 g
- brokolice 200 g
- paprika červená 1 ks
- těsto listové 250 g
- vejce 4 ks
- smetana ke šlehání 200 ml
- smetana zakysaná 200 ml
- sýr strouhaný 100 g
- máslo na vymazání 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory omyjeme a v dostatečném množství osolené vody uvaříme do poloměkka. Scedíme je a necháme trochu zchladnout. Pak je oloupeme a překrojíme na půlky. Brokolici pečlivě očistíme a rozebereme na drobné růžičky. Spaříme ji vroucí vodou a na sítku necháme okapat. Papriku očistíme, zbavíme jadérek a pokrájíme na středně velké čtverečky. Listové těsto rozválíme na tenký plát a opatrně jím vyložíme pečlivě vymazanou koláčovou formu. Nahoru rozložíme brambory, brokolici a papriku. Koláč vložíme do předem vyhřáté trouby a při 200

°C zapékáme 10 minut.

Vejce rozšleháme se smetanou a zakysanou smetanou. Náplň osolíme, opepříme a rovnoměrně rozlijeme do připravené formy.

Koláč posypeme sýrem a vrátíme do trouby. Při 170 °C ho dopékáme asi 40 minut. Pokud si potrpíš na maso, můžeš do koláče přidat na kostičky pokrájenou šunku.