

Listový koláč se slaninou a sýrem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mražené listové těsto 300 g
- Strouhanka 1 ks
- Cibule 2 ks
- Slanina 150 g
- Polotvrdý sýr vcelku 250 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Vejce 4 ks
- Petrželová nať 1 ks

Doba přípravy: 700 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto necháme rozmrazit, rozválíme je, vyložíme jím zapékací formu a přitom vytvoříme okraj vysoký asi 3 cm. Korpus posypeme strouhankou. Cibuli oloupeme a posekáme a slaninu rozkrájíme na kostičky nebo na nudličky. Troubu předehřejeme na 200 °C, slaninu rozškvanme v horkém oleji, přidáme cibuli a necháme ji zesklivatět. Sýr nahrubo nastrouháme a na těstový korpus pak rozprostřeme sýr a cibulovou směs.

Rozšleháme zakysanou smetanu a vejce, osolíme a opepříme. Potom vmícháme petrželovou nať a směsí přelijeme připravený pokrm ve formě. Pečeme zhruba 40 minut dozlatova.