

Paprikový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Prášek do pečiva 1 ks
- Hladká mouka 350 g
- Nízkotučný tvaroh 125 g
- Mléko 4 lžíce
- Vejce 1 ks
- Olej 4 lžíce
- Strouhaný sýr 200 g
- Cibule 2 ks
- Petrželová nať 1 ks
- Zakysaná smetana 200 ml
- Červená paprika 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Cuketa 1 ks
- Šunkový salám 300 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smícháme mouku s práškem do pečiva, přidáme mléko, tvaroh, olej, vejce a vypracujeme ze směsi těsto, které necháme 20 minut odležet. Oloupeme cibuli, nakrájíme ji na kostičky a

petrželovou nať jemně nasekáme. Zakysanou smetanu smícháme s nasekanou cibulí, natí, přidáme asi 50 g nastrouhaného sýra a osolíme. Směs promícháme. Papriky opláchneme, vyřízneme semeníky a nakrájíme na kostičky. Cuketu očistíme a nakrájíme také na kostičky. Šunkový salám nakrájíme na nudličky. Na pomoučeném válu rozválíme odleželé těsto a přeneseme ho na plech, který předtím vyložíme papírem na pečení. Na plát těsta nalijeme směs rozmíchanou se zakysanou smetanou, rozetřeme a obložíme nakrájenou paprikou, šunkou a cuketou. Povrch koláče dále posypeme zbytkem sýru a dáme péct do trouby vyhřáté na 180 °C. Pečeme dozlatova, asi 30 minut.