

Pórkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pórek 1 ks
- Artyčoky 1 sklenice
- Máslo 1 lžíce
- Vejce 4 ks
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Mletý muškátový oříšek 1 ks
- Strouhaný sýr 100 g
- Listový těsto 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejeme na 170 °C. Na rozehřátém másle krátce podusíme dobře omytý a na kolečka nakrájený pórek (asi 6 minut). V misce smícháme vejce, smetanu, sůl, pepř a špetku strouhaného muškátového oříšku. Koláčovou formu nebo malý plech vyložíme papírem na pečení, na něj položíme vyválené těsto s vyšším okrajem. Posypeme ho strouhaným sýrem, poklademe podušeným pórkem a nasekanými artyčoky a zalijeme vaječnou směsí.

Pečeme 50 - 60 minut, až je střed koláče pevný. Necháme asi 10 minut odležet a pak porcujeme výseče a podáváme.