

Slaný olivový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 250 g
- Vejce 4 ks
- Vegeta 1 ks
- Olej 1 ks
- Bílé víno 150 ml
- Olivы zelené bez pecek 100 g
- Olivы černé bez pecek 100 g
- Šunka 200 g
- Tvrdý sýr 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smícháme mouku, 4 vejce, olivový olej a víno. Do těsta přidáme více než poloviční množství nastrouhaného sýra. Těsto ochutíme vegetou a dobře promícháme. Šunku nakrájíme na čtverečky, olivy překrojíme na poloviny.

Těsto vlijeme do koláčové formy vyložené pečicím papírem. Troubu předehřejeme na 200 °C a na těsto dáme nakrájenou šunku a olivy. Navrch nastrouháme ještě jednu vrstvu sýra a dáme do trouby péct na 15 - 20 minut.