

Sýrový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 220 g
- Droždí 20 g
- Mléko 1 dl
- Žloutek 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Sýr strouhaný 200 g
- Šunka 200 g
- Žampiony 3 ks
- Mléko 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Paprika 1 ks
- Tuk 1 ks

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnečku s vlažným mlékem rozdrobíme droždí, přidáme cukr a necháme vzejít kvásek. Mouku prosijeme do mísy, osolíme, přidáme kvásek, žloutek, olej a vypracujeme těsto. Poprášíme ho moukou a na teplém místě necháme kynout. Vykynuté těsto rozložíme do vymazané kulaté formy. Žampiony nakrájíme na plátky, osolíme a na troše tuku podusíme. Až změknou a voda z nich se vyduší, rozložíme je na těsto, přidáme šunku nakrájenou na nudličky a vše posypeme strouhaným

sýrem. Nakonec zalijeme vejci rozšlehanými se solí, pepřem a paprikou a pečeme v předehřáté troubě. Podáváme teplé.