

Koláčky plněné brokolicí, sýrem a ořechy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rozválená křehká těsta 2 ks
- Máslo na vymazání formiček 1 ks
- Brokolice 1.2 ks
- Jarní cibulka 2 ks
- Gorgonzola 60 g
- Pekanové ořechy 2 hrst
- Vejce 3 ks
- Smetana na vaření 100 ml
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Oregano dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z těsta vykrojte kulaté tvary a vložte je do formiček vymazaných máslem. Brokolici rozdělte na menší hlavičky a krátce je povařte doměkka, asi 5 minut. Poté je rozložte do koláčků, přidejte na kolečka nakrájenou jarní cibulku, kousky gorgonzoly a pekanové ořechy (část si nechte na ozdobu). Zalijte rozšlehanými vejci se smetanou, solí a pepřem. Ozdobte lístky oregana a ještě zbývajících pekanovými ořechy. Okraje koláčků potřete rozšlehaným vejcem. Pečte v předehřáté troubě při 180°C asi 30 minut.

