

koláč s chřestem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Barča



Suroviny

Porce: 8

- hladká mouka 1.5 hrnek
- máslo 0.5 kostka
- vejce 4 ks
- sůl 1 špetka
- strouhaný parmezán 4 lžíce
- zelený chřest 250 g
- smetana ke šlehání 250 ml
- muškátový oříšek 1 špetka
- mletý černý pepř 1 špetka
- nastrohaná niva 3 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

K mouce na válu přidáme na kousky nakrájené změklé máslo, vejce, trochu soli a dvě lžíce vody. Dobře propracujeme. Těsto dáme do chladničky na hodinu odležet. Pak jej rozválíme na 2 mm silný kruh a opatrně přendáme do máslem vytřené koláčové formy. Dno zakryjeme pečícím papírem a zasypeme fazolemi. Předpečeme v předehřáté troubě při 210°C asi 10 min. Teplotu snížíme na 170°C a pečeme dalších 10 min. Chřest povaříme 1,5 min v osolené vodě. Pak jej vyjmeme, zprudka zchladíme studenou vodou a necháme okapat. Polovinu nakrájíme na menší kousky, zbytek necháme vcelku.

Do misky rozklepneme vejce, přilijeme smetanu, okořeníme muškátovým oříškem, podle chuti osolíme a opepříme. přidáme oba nastrouhané sýry a vše důkladně promícháme.

Z předpečeného korpusu odstraníme fazole s pečícím papírem a necháme ho zchladnout. pak vlijeme vaječnou směs s modrým sýrem do které jsme zamíchali kousky chřestu. Na povrch ozdobně rozložíme celý chřest, posypeme parmazánem a dáme do trouby vyhřáté na 130°C . Pečeme ještě asi 30 min.