

Slaný koláč na francouzský způsob

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **náplň**
 - slanina 50 g
 - žlutá kapie 1 ks
 - vařený uzený jazyk nebo šunka 150 g
 - strouhaný sýr 150 g
 - velká červená cibule 1 ks
 - červená paprika 1 ks
- **podle chuti**
 - sůl 1 ks
 - mletý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
 - olej 1 ks
- **těsto**
 - hladká mouka 220 g
 - mléko nebo voda 1 lžíce
 - žloutek 1 ks
 - máslo nebo rostlinný tuk 125 g
- **zálivka**
 - mléko 100 ml
 - česnek 3 stroužek
 - vejce 3 ks
 - šlehačka 200 ml
 - zakysaná smetana 100 ml
 - nasekaná pažitka 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 12

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Papriky omyjeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na proužky. Vařený uzený jazyk nebo šunku nakrájíme na kostičky. Slaninu pokrájíme na velmi jemné kousky. Tvrdý sýr nastrouháme. Nasekáme pažitku a utřeme česnek se solí a pepřem.

Z mouky, žloutku, másla a mléka vyválíme těsto, kterým vyložíme vymazanou koláčovou formu o průměru 26 cm. Těsto na dně propícháme vidličkou, aby se nenafouklo.

Připravíme náplň. Na malém množství oleje rozškvaříme slaninu a na ní necháme lehce zesklovatět cibuli. Směs přendáme do misky a necháme vychladnout. Potom přidáme uzeninu, papriky a sýr. Vše promícháme.

Zálivka: Rozšleháme vejce, obě smetany, mléko, přidáme utřený česnek a vmícháme sekanou pažitku.

Formu s těstem vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 15 minut při teplotě 200 °C. Potom formu vyjmeme a na korpus vložíme náplň, kterou přelijeme zálivkou. Vratíme do trouby a pečeme ještě asi 40 - 50 minut, dokud náplň neztuhne a zrudne.

Slaný koláč na francouzský způsob podáváme teplý se zeleninovým salátem. Výborný je i studený k vínu nebo pivu.