

Slané koláčky z bramborového těsta

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 8

- Brambory 500 g
- Hladká mouka 100 g
- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Rajčata 3 ks
- Česnek 1 stroužek
- Slanina 4 plátek
- Olivový olej 3 lžíce
- Petrželová nať 1 ks
- Mouka na vál 2 hrst
- Sůl 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Brambory oloupeme a uvaříme ve slané vodě, pak je slijeme, rozmačkáme a necháme vystydnout. Přidáme k nim vejce, mouku a sůl a vypracujeme vláčné těsto, které rozdělíme na 8 dílků. Z každého na pomoučněném válu uděláme placičku velikou jako koláč. Okraje zvedneme a střed obložíme plátky rajčete a na nudličky nakrájeným česnekem a posypeme sekanou petrželovou natí. Nakrájenou slaninu a cibuli na kolečka orestujeme na oleji a dáme navrch na obložené koláčky. Na plechu vyloženém pečícím papírem pečeme 20 minut při 220 °C.

