

Slaný koláč se šunkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 120 g
- Máslo 60 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Smetana ke šlehání 2 dl
- Tvrdý sýr 50 g
- Měkký salám (šunka) 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Postup:

Smícháme mouku, sůl a máslo na drobenku, přidáme vejce a uděláme těsto. To dáme na půl hodiny odležet do lednice. Pak těstem vyplníme dortovou nebo koláčovou formu. Dno promícháme vidličkou a dáme péct na 180 stupňů asi 15 minut, dobledě růžova. Mezitím nastroháme sýr, smícháme se smetanou. Těsto vytáhneme z trouby, poklademe salám a zalijeme směsí smetany a sýru. Dáme znovu péct dozlatova.