

Slaný koláč na italský způsob

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 6

- Hera - na těsto 175 g
- Vejce - na těsto 1 ks
- Hladká mouka - na těsto 220 g
- Studená voda - na těsto 2 lžíce
- Smetana 1 dl
- Vejce 2 ks
- Listový špenát 100 g
- Uzená krutí prsíčka nebo šunka 100 g
- Cherry rajčata 100 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Těsto připravíme dokonalým smícháním všech ingrediencí. Kouli z hotového těsta necháme v chladu 1 hodinu odpočinout. Troubu předehřejeme na 180, horkovzdušnou na 160 °C. Vychladlé těsto rozválíme, naklademe do koláčové formy a předpečeme naslepo. To znamená, že na povrch těsta dáme pečicí papír a sušený hrách, aby nám těsto nevyběhlo nahoru a upečeme. Mezitím podusíme na lžici oleje špenát, zhruba 10 minut. Na předpečené těsto naklademe špenát, krutí maso, rajčátka a zalijeme směsí smetany a vajec. Pečeme zhruba 40 minut, až koláč dostane zlatavou barvu a ztuhne.

