

Koláč s rajčaty a hermelínem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Polohrubá mouka 300 g
- Vařené oloupané brambory (z minulého dne) 300 g
- Kyselé mléko 1.5 dl
- Vejce 1 ks
- Vlažné mléko 2 lžíce
- Sádlo 2 lžíce
- Droždí 25 g
- Sůl 1.2 lžička
- Cukr 1 špetka
- Mouka na vál 1 ks
- **Na obložení**
- Nakládaná nebo mražená kukučice 200 g
- Rajský protlak 180 g
- Hermelín 120 g
- Rajčata 5 ks
- Bazalka 1 hrst
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Olivový olej na pokapání 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Droždí rozmícháme s mlékem, špetkou cukru a lžičkou mouky. Přidáme jemně nastrouhané brambory, mouku, sůl, vejce, změkklé sádlo a kyselé mléko, těsto dobře propracujeme a necháme 20 minut kynout v teple. Pak ho rozválíme na pomoučeném válu na plát, přeneseme na plech s papírem na pečení a necháme ještě 20 minut kynout. Těsto potřeme protlakem a posypeme kukuřicí, plátky hermelínu, nakrájenými rajčaty a nasekanou bazalkou. Koláč osolíme, pokapeme olejem a pečeme dozlatova 40 minut při 180°C.