

Francouzský koláč se zeleninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 200 g
- Máslo 100 g
- Sůl 1 špetka
- Mléko 2 lžíce
- Žloutek 1 ks
- Cibule 1 ks
- Jarní cibulka 4 ks
- Anglická slanina 100 g
- Žampiony 100 g
- Vejce 2 ks
- Tvrdý sýr 100 g
- Česnek 1 stroužek
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku smícháme s pokrájeným máslem, solí, mlékem a žloutkem. Vypracujeme těsto, které necháme v lednici chvíli odpočinout. Cibuli oloupeme a společně s jarní cibulkou ji nakrájíme na jemné kousky. Anglickou slaninu pokrájíme na menší kostičky a žampiony na plátky. V pánvi s olejem necháme zezlátnout anglickou slaninu, všechnu zeleninu jemně orestujeme. Těsto vyndáme z lednice, vyválíme na pomoučeném vále a vložíme do vymazané pečicí formy. Těsto na dně propícháme vidličkou. Zeleninovou směs rozložíme na těsto. V menší misce našleháme vejce s utřeným česnekem, solí a

pepřem. Přidáme nastrouhaný sýr, promícháme a nalijeme na směs. Naplněný koláč vložíme do vyhřáté trouby a pomalu pečeme na 180–200 stupňů zhruba 35 minut dozlatova.