

Sýrový koláč se žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 8

- hladká mouka 250 g
- sůl 1 špetka
- máslo 125 g
- smetana 2 lžíce
- malé žampiony (náplň) 500 g
- máslo (náplň) 2 lžíce
- sůl (náplň) 1 špetka
- mletý černý pepř (náplň) 1 špetka
- malá rajčátka (náplň) 100 g
- sýr ementál (náplň) 100 g
- rokfór (náplň) 125 g
- vejce (náplň) 3 ks
- zakysaná smetana (náplň) 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Mouku se špetkou soli prosijeme na vál, přidáme změkklé máslo nakrájené na kousky a smetanu. Ze všech přísad vypracujeme hladké těsto, které rozválíme na kulatý plát silný asi 5 mm. Formu o průměru 26 cm vymažeme tukem, vložíme do ní těsto a po obvodu vytáhneme vyšší okraj. Těsto propícháme vidličkou a necháme 30 minut odpočinout.

Mezi tím si připravíme náplň. Očistíme žampiony a nakrájíme je na plátky. V pánvi rozpustíme máslo a žampiony asi 4 minuty restujeme. Osolíme je, opepříme a necháme trochu zchladnout. Rajčátka omyjeme a rozpůlíme. Ementál nastrouháme nahrubo, rokf=or rozdrobíme a oba sýry dáme do mísy. Přidáme vejce a zakysanou smetanu, opepříme a důkladně promícháme.

Troubu předehřejeme na 200°C, vložíme do ní formu a těsto asi 6 minut předpékáme. Na předpečený koláč rovnoměrně rozdělíme orestované žampiony malá rajčátka a vše zalijeme sýrovou směsí. Teplotu snížíme na 170°C a dopékáme dalších asi 40 minut dozlatova. Před podáváním ozdobíme bylinkami. Koláč chutná teplý, ale i studený, například k aperitivu.

Poznámka:

1 lousek asi 2250 kJ/537 kcal