

Sýrový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sýr tvrdý 300 g
- těsto listové 1 balíček
- vejce 3 ks
- mléko 2 dl
- smetana 2 dl
- mouka hladká 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do nastrohaného sýra přidáme vejce, mléko, smetanu a hrst mouky. Vše promícháme. Musí vzniknout řídká kaše.

Listové těsto rozválíme, vyložíme jím pekáč nebo remosku tak, aby z těsta vznikla miska, do které vlijeme sýrovou kaši. Okraje těsta ohneme dovnitř, aby hmota nevytékala. Pečeme zvolna dorůžova.

Poznámka:

Koláč lze podle chuti vylepšovat: přidat do sýrové hmoty sekanou pažitku, uzené maso, žampiony a pod.