

Sýrový koláč

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 800 g
- Květák 200 g
- Vejce 3 ks
- Sýr 150 g
- Polohrubá mouka 250 g
- Rajčata 100 g
- Anglická slanina 150 g
- Sůl 1 špetka
- Brokolice 200 g
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout, oloupeme a nastrouháme. Promícháme je s vejci, solí a polohrubou moukou a zpracujeme na hladké těsto. Květák rozebereme na růžičky a uvaříme ho do poloměkka. Brokolici krátce spaříme ve vroucí vodě a necháme okapat. Slaninu nakrájíme na širší nudličky a sýr jemně nastrouháme. Těsto rozdělíme na dvě části, z jedné vyválíme placku silnou asi 5 mm a dáme ji na tukem vymazanou koláčovou formu na pečení. Povrch poklademe brokolicí, květákem, slaninou a rajčaty. Osolíme, opepříme a posypeme sýrem. Z druhé poloviny těsta vyválíme stejný plát, položíme ho na koláč a okraje k sobě pevně přitiskneme. Povrch propícháme vidličkou, koláč vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 170 stupňů asi 30 minut.