

Brokolicový koláč

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Listové těsto 1 ks
- Brokolice 1 ks
- Sýr cihla 150 g
- Šunka 150 g
- Červená cibule 3 ks
- Vejce 1 ks
- Šlehačka 150 ml
- Koření čarodějka 2 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Z těsta vyválíme plát nepatrně větší než je

pečicí plech a přendáme na plech. Okraje zvedneme podle hran plechu. Plát propícháme vidličkou a dáme do trouby vyhřáté na 200°C předpéct. Poloupečený plát vyndáme z trouby, poklademe tenkými půlkolečky cibule a drobně pokrájenou šunkou. Na plát dále rozprostřeme napolo uvařenou brokolici dělenou na drobné růžičky. Zalijeme šlehačkou, ve které jsme rozšlehali vejce a koření. Nakonec posypeme strouhaným sýrem a vložíme do trouby na 10 - 15 minut dopéci. Koláč můžeme podávat teplý i studený.