Slaný koláč s jarní zeleninou

Kategorie: Pokrmy

Autor: avelebova

Suroviny

- hladká mouka 350 g
- mléko 90 ml
- vejce 3 ks
- máslo 150 g
- sůl 1 špetka
- mrkev 1 ks
- červená cibule 1 ks
- červená paprika 0.5 ks
- olivový olej 1 lžíce
- mražený špenát 150 g
- pepř 1 špetka
- smetana na vaření 150 ml
- strouhaná gouda 100 g
- strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- tuk na vymyzání formy 1 ks

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z mouky, mléka a jednoho vejce, másla a soli vypracujeme těsto. Zabalíme ho do fólie a necháme asi 15 minut v chladnu.
Mrkev podélně rozpůlíme, nakrájíme na půlkolečka a spaříme ve vroucí osolené vodě. Cibuli a papriku nakrájíme na proužky.
Na oleji orestujeme všechnu zeleninu, osolíme, opepříme. 2 vejce, smetanu, sýr, sůl, pepř a mušk.

oříšek smícháme. Těsto vyválíme, přeneseme do vymyzané formy a propícháme vidličkou. Zeleninu rozložíme na těsto a zalijeme smetanovou směsí. Pečeme 40 minut při 190.