

Chřestový slaný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 350 g
- Máslo 200 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 4 ks
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Chřest 500 g
- Rajčata 100 g
- Smetana 100 ml
- Zakysaná smetana 250 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Do mísy dáme mouku, přidáme nakrájené máslo, jedno vejce a špetku soli. Vypracujeme hladké těsto. Zabalíme ho do fólie a necháme v chladu alespoň 30 minut odležet.
2. Mezitím oloupeme chřest a odkrojíme tuhé konce. Spaříme ho ve vroucí osolené vodě asi na dvě minuty, prudce zchladíme v ledové vodě a dáme okapat. Rajčátka omyjeme a přepůlíme.

3. Odleželé těsto rozválíme a vyložíme jím formu. Okraje přitiskneme ke stranám formy. Těsto poklademe chřestem a rajčátky.

4. V misce promícháme zbylá vejce, smetanu, zakysanou smetanu, sůl a pepř. Směs nalijeme do formy a pečeme při teplotě 180°C asi 30 minut.