

Zeleninový koláč se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- listové těsto 250 g
- tuk na vymazání formy 1 ks
- mražená francouzská zelenina 600 g
- smetana na šlehání 250 ml
- vejce 2 ks
- sůl a pepř 1 špetka
- sýr Brie 150 g
- čerstvé bylinky - tymián, bazalka, majoránka 1 svazek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto rozválíme a vykrojíme kruh o průměru 34cm. Vymazanou formu o průměru 28cm vyložíme těstem a získáme vyvýšený okraj. Dno koláče propícháme vidličkou.

Zeleninu restujeme na pánvi bez tuku asi 4 minuty. Do smetany vmícháme vejce, sůl, pepř a nakonec vychladlou zeleninu.

Směs vlijeme na těsto do formy. Pečeme na 200 asi 25 minut. Pak na koláč rozložíme plátky sýra a dalších 10 minut dopékáme. Před podáváním posypeme bylinkami.