

Slaný rychlý koláč

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Listové těsto 1 ks
- Šunka 150 g
- Cibule 1 ks
- Tvrdý sýr 150 g
- Olivy 1 hrst
- Paprika 1 ks
- Rajče 2 ks
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Kečup 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto rozdělíme na 2 části a vyválíme. Jednu část dáme na plech, rovnoměrně nasypeme na ni nadrobno nakrájené suroviny podle chuti okořeníme, zakryjeme druhou částí těsta. Okraje těsta přitiskneme a dáme péct do silně vyhřáté trouby. Pečeme na 170 stupňů cca 25 min. Podle chuti je možné koláč polít kečupem. Podáváme ho buď jako hlavní jídlo nebo jako pochoutku při posezení.