Barevný koláč z listového těsta

Kategorie: Pokrmy

Autor: avelebova

Suroviny

- žlutá paprika 1 ks
- červená paprika 1 ks
- zelená paprika 1 ks
- červená cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- lilek 1 ks
- olivový olej 2 lžíce
- tymián 6 snítka
- sůl a pepř 1 špetka
- listové těsto 200 g
- balkánský sýr na kostky 100 g
- černé olivy 30 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Papriky nakrájímena proužky. Cibuli nakrájíme na měsíčky, česnek nadrobno. Lilek rozpůlíme a nakrájíme na půlkolečka a osušíme.
V pánvi rozpálíme olej alilek opečeme dozlatova. Přidáme česnek a papriky, orestujeme, přidáme cibuli a tymián. Osolíme, opepříme, odstavíme a necháme vychladnout.
Na pomoučněném válu rozválíme těsto na kulatý plát.Vyložíme jím koláčovou formu, dno propícháme vidličkou. Naplníme paprikovou směsí, posypeme balkánským sýrem a poklademe olivami.
Pečeme na 200 asi 25 minut dozlatova. Podáváme teplý i studený.