

Koláč s ančovičkami podle Júlie Child

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- lístkové těsto 250 g
- cibule 1 ks
- olivový olej 6 lžíce
- rajčata 800 g
- česnek 1 stroužek
- oregáno 0.5 lžička
- sůl 0.5 lžička
- mletý pepř 1 lžička
- vejce 1 ks
- žloutek 3 ks
- ančovičky (filety) 8 ks
- rajčatová pasta 3 lžíce
- petržel hladkolistá 3 lžíce
- mletá paprika 1 lžička
- cayenský pepř 1 špetka
- černé olivy 12 ks
- sýr Parmazán 50 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto rozválíme na pomoučeném válu na plát a vyložíme jím koláčovou formu. Na těsto položíme kruh vystřižený z papíru na pečení a zasypeme ho fazolemi (aby se těsto při pečení nezvedalo). Těsto vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme 10 minut.

Cibuli nakrájíme na plátky a osmažíme ji v pánvi na oleji jen tak, aby cibule změkla, ale nezhnědla. Rajčata nařízneme na vrchu do kříže, krátce je spaříme ve vroucí vodě a pak rajčata oloupeme. Zbavíme je semínek, dužninu nakrájíme na menší kostičky a přidáme je do pánve k cibuli. Pak

přidáme nasekaný česnek a bylinky, sůl a pepř, pánev zakryjeme a na mírném plameni vaříme asi 5 minut. Pak zvýšíme plamen a již bez pokličky vaříme dalších 5 minut.

V míse smícháme vejce, žloutky, nakrájené ančovičky, olej, rajčatovou pastu, petrželku, mletou papriku a pepř. Vše důkladně promícháme a přidáme do rajčatové směsi v pánvi.

Z formy odstraníme papír s fazolemi a na těsto nalijeme rajčatovou směs. Rozdělíme na ni olivy, posypeme ji parmazánem a pokapeme 1 lžící olivového oleje.

Teplotu v troubě snížíme na 180 °C, vložíme do ní koláč a pečeme asi 30 minut, nebo dokud vejce nejsou upečená a povrch koláče zlatavě hnědý.