

Zeleninový koláč á la pizza

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 300 g
- Hera 150 g
- Kečup 1 ks
- Rajče 5 ks
- Červená paprika 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Bazalka 1 ks
- Sterilovaná kukuřice 300 g
- Sýr gouda 300 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku dáme do mísy, přilijeme rozpuštěný tuk, osolíme, dolijeme mírně vodou a zpracujeme těsto, které necháme asi 20 minut odležet. Poté z těsta vyválíme na plechu na tenký plát, který dáme péct do trouby předehřáté na 180 °C asi na 10 minut. Po 10 minutách plech vytáhneme, těsto potřeme kečupem, vyložíme plátky rajčat, posypeme na kostičky nakrájenou paprikou a kukuřicí a vrátíme do trouby na 15 minut.

Po 15 minutách vytáhneme, posypeme lístky bazalky, osolíme, posypeme nastrouhaným sýrem a dopečeme ještě asi 15 minut. Hotový koláč necháme vystydnout, nakrájíme a můžeme podávat.