



## Slaninový koláč

### Ingredience

plát listového těsta

vajíčko : 1 ks

anglická slanina: 200 g

vařené brambory: 3 ks

česnekový stroužek : 2 ks

malá paprika (sladká): 1 ks

strouhaný tvrdý sýr: 75 g

pár růžiček brokolice

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Začněte tím, že si v míse připravíte náplň do slaného koláče. Oloupejte si vařené brambory a ty rozštouchejte na pyré. Poté přidejte i na menší kousky nakrájené brokolicové růžičky, kousky**

**očištěné papriky, lisovaný česnek, kostičky slaniny a strouhaný sýr. Dle libosti můžete směs také osolit a opepřit. Ale uzenina bývá dost slaná. Nyní si k ruce vezměte listové těsto a plát rozdělte na dvě stejné poloviny (na šířku)....**

## Slaninový koláč - recept

Začněte tím, že si v míse připravíte náplň do slaného koláče. Oloupejte si vařené brambory a ty rozšťouchejte na pyré. Poté přidejte i na menší kousky nakrájené brokolicové růžičky, kousky očištěné papriky, lisovaný česnek, kostičky slaniny a strouhaný sýr. Dle libosti můžete směs také osolit a opepřit. Ale uzenina bývá dost slaná. Nyní si k ruce vezměte listové těsto a plát rozdělte na dvě stejné poloviny (na šířku). Jednu polovinu pak vložte do formy na koláč s pečícím papírem, pokladte na ní náplň a překryjte druhou polovinu těsta. **Okraje dobře utěsněte prsty, povrch pomažte rozšlehaným vejcem, propíchněte na několika místech vidličkou a dejte péct do trouby při teplotě 170 až 180 °C po dobu 20 až 25 minut.** Podávejte po mírném zchladnutí. Dobrou chuť!

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí