



Sýrový koláč s rajčaty

Ingredience

vyválené listové těsto
rajčata dle chuti
mozzarella dle chuti
hermelín dle chuti
olivový olej dle potřeby
nasekaná bazalka (čerstvá) dle chuti
sůl dle chuti

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Příprava tohoto slané koláče je vskutku snadná a rychlá. Nejprve si nechte povolit již vyválené listové těsto. To pak rozprostřete na plech s pečícím papírem a posypte jej nahrubo nastrohaným hermelínem a mozzarellou....

Sýrový koláč s rajčaty - recept

Příprava tohoto slaneého koláče je vskutku snadná a rychlá. Nejprve si nechte povolit již vyválené listové těsto. To pak rozprostřete na plech s pečícím papírem a posypte jej nahrubo nastrouhaným hermelínem a mozzarellou. Na vrch pokladte plátky rajčat, které jste předtím omyli. Také je dle chuti osolte, posypte nasekanou bazalkou a dejte koláč péct do vyhřáté trouby na cca 20 minut při teplotě 180 °C. Pokrm podávejte po zchladnutí. Dobrou chuť!

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí