



## Slaný koláč se slaninou a pórkem

### Křehké těsto:

- 90 g změkklého másla
- 1 vejce
- 150 g hladké mouky
- 30 g mletých mandlí
- špetka soli

Změkklé maslo promíchejte s vejcem, pak přisypte prosátou mouku se solí a mleté mandle. Pomocí robota nebo ručně vypracujte těsto. Zabalte do fólie a dejte asi na hodinu odležet do lednice. Pak ho rozválejte mezi dvěma fóliemi, přeneste do koláčové formy o průměru ca. 24 cm a upravte. Těsto můžete na několika místech propíchnout vidličkou. Zakryjte papírem na pečení, zasypte luštěninami a dejte krátce (asi 15-20 minut) předpéct do trouby vyhřáté na 170 stupňů (horkovzduch).

### Náplň:

- 100-150 g slaniny
- 1 menší pórek
- 150 g sýra – Čedar, Ementál, Niva
- cibule, česnek
- čerstvé bylinky
- olej, maslo
- sůl, pepř

Na oleji orestujte na jemno nasekanou cibuli a slaninu, ke konci přidejte česnek a čerstvé bylinky. V jiné pánvi orestujte na másle pórek pokrájený na kolečka. Podle chuti osolte a opepřete. Vše rovnoměrně rozložte na předpečené těsto a pokladte kousky sýra.

### Zálivka:

- 150 g Creme Vega Dr. Oetker (nebo zakysané smetany)
- 100-120 g smetany ke šlehání 33%
- 3 vejce
- sůl, pepř, muškátový oříšek

Vše společně prošlehejte a nalijte na připravený koláč. Pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 35-40 minut. Podávejte teplý se zeleninou či salátem, ale klidně i studený.