



Zeleninový koláč

Křehké těsto:

- 100 g másla
- 1 vejce
- 200 g hladké mouky
- 4 g soli

Lehce změkklé máslo krátce utřete s vejcem, přidejte prosátou mouku se solí a vypracujte těsto. Nejlépe to jde v robotu pomocí ploché (pádlové) metly. Zabalte ho do fólie a dejte asi na 30 minut odležet.

Odleželé těsto rozválejte mezi dvěma fóliemi na plochu nepatrně větší, než je vaše forma. Já jsem použila obdélníkovou o velikosti 36 x 15 cm, které odpovídá kulatá o průměru asi 26 cm. Těstem vyložte formu, lehce vmáčkněte a vytvarujte okraje. Propíchejte vidličkou, zakryjte pečícím papírem, zasypte luštěninami na slepé pečení a předpečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 20 minut.

Zeleninová náplň:

- 1/2 menšího lilku
- 2 malé cuketky (ca. 15 cm)
- 2 mrkve
- 2 červené papriky (kapie)
- 150-200 g sýra (čedar, ementál ...)

Lilek, cuketu i mrkev nakrájejte na velmi tenké plátky. Plátky lilku posolte a nechte "vypotit", pak osušte papírovou utěrkou. Plátky mrkve můžete krátce povařit, aby byly měkčí.

Papriky doporučuji oloupat. Stačí je předem "upéct" v troubě a zabalit na chvíli do igelitového sáčku, slupka jde pak snadněji dolů. Nicméně na netu najdete i spoustu dalších figlů, jak se slupek zbavit :)

Sýr nakrájejte na tenké plátky.

Do předpečeného korpusu skládejte střídavě plátky zeleniny a sýra. Já jsem je dávala pravidelně za sebou, pro příště bych klidně dala sýr častěji mezi zeleninu.

Zálivka:

- 150 g zakysané smetany
- 100-150 g smetany ke šlehání 30-33%
- 3 vejce "M"
- 2-3 stroužku česneku
- sůl, pepř, muškátový oříšek

Vejce prošlehejte, přidejte smetany, koření a prolisovaný česnek. Vše dobře promíchejte a pozvolna nalijte na zeleninu.

Pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 40 minut. Nechte krátce zchladnout a podávejte. Mě osobně přišel lepší, až po úplném vychladnutí a následně i druhý den.