

Amoletový dort s rajčaty



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

1146 kalorií , **5 g** cukrů , **23 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/amoletovy-dort-s-rajcaty>

Příprava

Do mléka dáme žloutky, mouku, osolíme a ruční metličkou důkladně rozšlenáme. Z bílků ušleháme sníh a vmícháme do těsta. Necháme chvíli odpočinout. Pak vmícháme bylinky a na rozpáleném oleji usmažíme 6-7 amolet. Jednu hotovou amoletu položíme na plech s papírem na pečení. Dortový ráfek nastavíme na stejnou velikost a postavíme kolem amolety. Rajčata nakrájíme na tenká kolečka, sýr nastroháme. Na amoletu naskládáme rajčata, lehce osolíme a opepříme, posypeme sýrem. Na sýr položíme další amoletu a postup opakujeme do zaplnění formy. Poslední horní amoletu necháme prázdnou. Můžeme střídat různé druhy sýra. Plech vložíme do trouby vyhřáté na 180-190°C. Po 15 minutách posypeme horní amoletu zbytkem sýra a vrátíme do trouby asi na 5 minut, než se sýr roztaví. Hotový dort necháme chvíli částečně vychladnout. Nožem objedeme okraj abychom uvolnili připečený sýr a ráfek opatrně vytáhneme nahoru. Podáváme teplé.

Ingredience

- 0,5 l mléka
- 250 g hladké mouky
- 3 vejce
- sůl
- velká hrst posekaných bylinek (petržel, pažitka, bazalka, kopr,..)
- 10-12 rajčat
- 300 g tvrdého sýra
- sůl
- mletý pepř
- olej na smažení

Kategorie

Velikonoce, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Rodina, Hlavní chod