

Bramborový koláč s vinnou klobásou podle časopisu Kuchyně.cz



Obtížnost:     

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 1

4594 kalorií , 0 g cukrů , 267 g tuků , 217 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-kolac-s-vinnou-klobasou-podle-casopisu-kuchynecz>

Příprava

Brambory oloupeme, nastrouháme najemno, dáme na vál, doprostřed uděláme důlek, vklepneme do něj vejce, osolíme, přisypeme prosátou mouku a vypracujeme těsto. Těsto rozdělíme na čtvrtiny a každou rozválíme na silnější placku. Placky vložíme do kulatých forem nebo je rozložíme na plech vyložený papírem na pečení. Na placky rovnoměrně rozdělíme vymačkané zelí a navrch položíme stočenou klobásu. Pečeme při 180°C dozlatova. Hotové koláče po vyndání z trouby posypeme nasekanou pažitkou. Koláče při pečení nádherně voní a ještě lépe chutnají :o).

Ingredience

- ✓ 750 g ve slupce uvařených brambor
- ✓ 1 vejce
- ✓ lžička soli
- ✓ 200 g hrubé mouky
- ✓ 1 kg vinné klobásy
- ✓ 300 g kyselého zelí
- ✓ pažitka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

