

Cuketový koláč z listového těsta



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

574 kalorií , 0 g cukrů , 53 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/cuketovy-kolac-z-listoveho-testa>

Příprava

Troubu rozejdeme na 200°C. Těsto si rozválíme na čtverec, nebo jestli máme již rozválené, tak si jej rozložíme i s pečicím papírem a vložíme na plech. Cukety oloupeme a nakrájíme na kolečka a česnek na plátky, namočíme do olivového oleje a osolíme a opepříme. V misce smícháme mascarpone s 25g parmazánu a natřeme tuto směs na koláč. Cukety s česnekem naskládáme na natřenou směs na koláči tak, aby se jednotlivá kolečka překrývala a dáme na 15 minut do trouby. Po 15ti minutách koláč posypeme zbylým parmazánem a dáme na dalších 15-20 minut dopéct do trouby.



Tip k receptu

Cukety se dají posypat ještě anglickou slaninou nebo šunkou.

Ingredience

- ✓ 3 menší cukety
- ✓ 1 balení listového těsta (400g)
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 4 lžíce mascarpone
- ✓ 50 g strouhaného parmazánu
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Podzim, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Návštěva, Předkrm