

Cuketový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 10

1298 kalorií , **0 g** cukrů , **59 g** tuků , **77 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

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

Příprava

Cuketu důkladně omyjte, odkrojte konce a celou včetně slupky ji nastrouhejte na hrubém struhadle. Pak ji trochu osolte, aby pustila vodu - tu ale neslévejte, do těsta pak není potřeba přidávat mléko ani jinou tekutinu. Přidejte mouku prosátou s práškem do pečiva, vejčeka a nahrubo nastrouhaný sýr. Kdo má rád maso, může přidat nakrájenou šunku nebo slaninu, jde to ale i bez nich. Nízkou zapékací misku vymažte tukem a vysypte strouhankou. Nalijte do ní těsto a pečte asi při 170°C zhruba 30 minut, dokud není dokonale propečené.

Ingredience

- 1 středně velká cuketa
- 200 g eidamu
- 150 g polohrubé mouky
- 2 vejce
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 3 plátky šunky nebo anglické slaniny

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Vegetarián, Ostatní

