

Dort z květáku a brokolice



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

2976 kalorií , **81 g** cukrů , **165 g** tuků , **74 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/dort-z-kvetaku-a-brokolice>

Příprava

Z hladké mouky, 1 vajíčka, zakysané smetany a 120 g přepuštěného másla vypracujeme křehké těsto, které necháme v lednici 1 hodinu odpočinout, aby ztuhlo. Poté těsto rozválíme a vyložíme s ním koláčovou formu. V 50 g přepuštěného másla osmahneme strouhanku, kterou poté okořeníme pepřem a rozložíme na těsto. Mezitím růžičky brokolice a růžičky květáku vložíme do síta a necháme po dobu 2 minut spařit ve vroucí vodě. Poté je prudce zchladíme ledovou vodou a pak je rozložíme na těsto. Ze 2 vajec, polohrubé mouky, mléka a smetany umícháme zálivku, kterou osolíme a opeříme a posypeme nastrouhaným muškátovým oříškem. Poté nalijeme na připravený koláč a dáme péci do předehřáté trouby na 200°C asi tak 20- 30 minut dozlatova. Podáváme ještě teplé.

Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 1 vejce
- 3 lžíce zakysané smetany
- 1/2 lžičky soli
- 170 g přepuštěného másla
- 5 lžic strouhanky
- špetka soli
- špetka pepře
- 300 g květáku
- 200 g brokolice
- špetka muškátového ořechu
- 2 vejce
- 50 g polohrubé mouky
- 200 ml mléka
- 100 ml sladké smetany

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Hlavní chod

