

Houbový pizzo-koláč



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1373 kalorií , **4 g** cukrů , **70 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbovy-pizzo-kolac>

Příprava

Všechny suroviny na těsto smícháme a vytvoříme těsto. Vyválíme ho na vymazaný plech, přidáme směs ze všech surovin na směs, které jsme podusili na oleji, posypeme strouhaným sýrem a dáme do trouby zapéct.

Ingredience

- ✓ Těsto: 200 g hladké mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 4 lžičce oleje
- ✓ 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- ✓ špetka soli
- ✓ 30 ml mléka
- ✓ Směs: 100 g hub
- ✓ 1 paprika (kapie)
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 pórek
- ✓ 1 česnek
- ✓ strouhaný sýr
- ✓ olej

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně,
Finančně nenáročná, Rodina, Hlavní chod