

Hruškový koláč s mozzarellou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

1509 kalorií , **1 g** cukrů , **100 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: Ivet

Odkaz: <https://srecepty.cz/hruskovy-kolac-s-mozzarellou>

Příprava

1. Mouku smícháme s vodou a změkklým máslem a vypracujeme těsto, které necháme chvíli odpočinout. Poté vyválíme a buďto celé vložíme do vymazané koláčové formy, nebo můžeme rozdělit na kolečka a dát do menších formiček. Lehce poté propícháme vidličkou.

2. Smícháme nastouhanou mozzarellu, mléko, rozšlehané vejce, sůl a pepř. Hrušky očistíme a nakrájíme na tenké měsíčky a cibule na kolečka.

3. Natěsto vlijeme sýrovou směs, poklademe hruškami a cibulí a pečeme v troubě na 180° C asi 30 minut.

Ingredience

- ✓ 300 g špaldové mouky
- ✓ 180 g másla
- ✓ 4 lžíce vody
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 mozzarellly
- ✓ 3 hrušky
- ✓ červená cibule
- ✓ 2 lžíce sójového mléka
- ✓ sůl
- ✓ pepř



Tip k receptu

Místo mozzarellly můžete použít zrající sýr, hrušky pak budou mít pikantní chuť. Hrušky lze samozřejmě zaměnit jablky.



Kategorie

Návštěva, Dezert, Moučník