

# Koláč s hříbky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 8

734 kalorií , 0 g cukrů , 51 g tuků , 52 g bílkovin

Autor: Sonia005

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

## Příprava

Těsto si rozprostřeme do plechu. Necháme chvíli stranou. Mezitím si na pánvi na másle osmahneme hříbky a anglickou slaninu. Slaninu s hříbkami rozvrstvíme na těsto. V menší misce vyšleháme smetanu s petrželkou a vejci, ochutíme solí a pepřem a přelijeme těsto. Zasypeme strouhaným sýrem a pečeme ve vyhřáté troubě do zezlátnutí, přibližně 20 minut. Necháme zcela vychladnout a podáváme.



### Tip k receptu

Kdo má rád, může přidat na kostičky nakrájený kozí sýr s tymiánem.



## Ingredience

- ✓ 1 balení rozváleného listové těsta
- ✓ 300 g hub
- ✓ 200 g anglické slaniny
- ✓ 1 hrst petrželové nati
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 100 g goudy

## Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Jídlo na každý den, Návštěva, Předkrm