

Koláč s nivou a cherry rajčátky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1127 kalorií , 12 g cukrů , 76 g tuků , 18 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolac-s-nivou-a-cherry-rajcatky>

Příprava

Máslo rozežřejeme na pánvi a vsypeme do něj na tenká půlkolečka nakrájenou cibuli. Osmážíme ji dozlatova, odstavíme z ohně a necháme vychladnout. Troubu rozežřejeme na 210 °C. Plech vyložíme pečícím papírem a z těsta vyválíme plát o velikosti 25x20cm. Ostrým nožem z těsta odřízneme asi 1 cm okraje a vzniklé proužky umístíme na kraj plátu potřeny rozšlehaným žloutkem. Vzniknou tak vyvýšené okraje, které opět potřeme žloutkem. Sýr rozetřeme vidličkou v míse, přidáme smetanu, vejce, hořčici a vše dobře promícháme. Na připravené těsto nasypeme rovnoměrně cibuli a rozprostřeme utřený sýr. Pravidelně poklademe přepůlenými rajčátky a posypeme mandlovými lupínky. Pečeme v rozežřáté troubě 15-20 minut.

Ingredience

- ✓ 20 g másla
- ✓ 2 cibule
- ✓ 200 g listového těsta
- ✓ 150 g plísňového sýra (např. Nivy)
- ✓ 100 ml smetany ke šlehání
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžička Dijonské hořčice
- ✓ 200 g cherry rajčátek
- ✓ 1 lžíce mandlových lupínků
- ✓ 1 žloutek na potření

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Svačinka



Tip k receptu

Koláč můžeme i zamrazit. Místo cibule můžeme použít i pórek a místo rajčátek olivy.

