

# Koláč s tvarůžky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 55min , Porce: 2

**1663** kalorií , **0 g** cukrů , **62 g** tuků , **84 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

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

## Příprava

Mouku, prášek do pečiva a sůl prosejte do mísy. Přidejte jogurt s vejcem. Vymíchejte hladké těsto. Omyté a osušené cibulky nakrájejte na kolečka i s natí. Misku nebo zapékací formu vymažte rozpuštěným tukem a vysypte moukou. Těsto rozetřete do formy. Troubu vyhřejte na 180°C. Slaninu s tvarůžky nakrájejte na kostičky a promíchejte s cibulkami. Směsí posypte povrch koláče a mírně ji k těstu přitlačte. Poprašte pepřem, posypte kmínem a můžete mírně osolit. Vložte do trouby a pečte asi 30–35 minut. Koláč nechte vychladnout a rozkrájejte ho na kousky.



### Tip k receptu

Se solí nakládejte opatrně, tvarůžky jsou samy o sobě dost slané!



## Ingredience

- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 3 jarní cibulky
- ✓ 150 g bílého jogurtu
- ✓ 120 g uzené slaniny
- ✓ 120 g olomouckých tvarůžků
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- ✓ mletý pepř a sůl dle chuti
- ✓ kmín
- ✓ tuk a hrubou mouku na zapékací formu

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Labužník, Hlavní chod