

Koláč se slaninou



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1627 kalorií , **1 g** cukrů , **151 g** tuků , **57 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolac-se-slaninou>

Příprava

Rúru predhrejeme na 200 °C. Cesto nechame rozmraziť, rozvaľkame a vystelíme ním veľkú okrúhlu formu na pizzu, ktorú predtým vypláchneme studenou vodou. Cesto popichame vidličkou. Zmiešame kyslú smotanu, vajcia, osolíme, okoreníme, pridáme trochu muškátového orieška a premiešame. Slaninu nakrájajte na rezance, opražte na teflónovej panvici, rovnomerne rozložte na pripravené cesto a zalejeme smotanovou omáčkou. Vložíme do rúry a pečeme dozlatista. Najlepšie je to čerstvé, ale aj studené to ma dobrú chuť.

Ingrediencie

- ✓ 1 balení listového těsta
- ✓ 250 g anglické slaniny
- ✓ 4 slepičí vejce
- ✓ 1 balení zakysané smetany
- ✓ 1 troška muškátového ořechu
- ✓ špetka čtvero koření
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Jídlo na každý den