

Lososový koláč



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1167 kalorií , 6 g cukrů , 76 g tuků , 67 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/lososovy-kolac>

Příprava

Koláčovou formu vymažte máslem a vyložte toastovým chlebem. Smetanu, sýr, vejce, sůl a pepř prošlehejte do hladkého krému. Smetanovou hmotu vlijte na korpus z toastového chleba. Koláč ozdobte nakrájeným lososem a koprem. Pečte v předehřáté troubě na 180 °C 20 až 30 minut, dokud povrch koláče zcela nezatuhne.

Ingredience

- ✓ 6 plátků toastového chleba
- ✓ 3 lžíce másla
- ✓ 125 g sýru Philadelphia
- ✓ 100 ml smetany ke šlehání
- ✓ 3 vejce
- ✓ svazek kopru
- ✓ 200 g uzeného lososa
- ✓ sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Ryby a dary moře, Rodina,
Hlavní chod

