

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

Ryby a dary moře, Rodina, Hlavní chod

