

# Masový koláč



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

**3260** kalorií , **8 g** cukrů , **199 g** tuků , **146 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

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

## Příprava

Mouku smícháme se solí a vychlazeným máslem a prsty zpracujeme na drobenku. Poté přidáme studené mléko a vejce a vypracujeme hladké těsto, z kterého vytvoříme kuličku. Zabalíme ho do potravinářské fólie a necháme půl hodiny v lednici. Poté vyválíme tlustší plát. Zeleninu očistíme a nakrájíme na jemno. Smažíme na oleji do poloměkka. Poté přidáme maso a opečeme dohněda. Zalijeme vývarem a rajčaty, přidáme sůl, pepř, bobkový list a worcesterovou omáčku a necháme 30 minut vařit na mírném plameni. Poté směs přeneseme do koláčové formy, přikryjeme těstem, potřeme vejcem a pečeme 20 minut na 200 °C.



### Tip k receptu

Těsto můžeme přidat také na spodek koláčové formy.

## Ingredience

- ✓ 150 g másla
- ✓ 2-3 lžíce polotučného mléka
- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 vejce
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 cibule
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 2 kousky řapíkatého celeru
- ✓ 500 g hovězího mletého masa
- ✓ 20 dcl hovězího vývaru
- ✓ 3/4 konzervy sterilovaných rajčat
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 1 lžíce worcesterové omáčky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod

