

Slaný koláč s tvarohovou náplní



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

858 kalorií , 1 g cukrů , 53 g tuků , 84 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/slany-kolac-s-tvarohovou-naplni>

Příprava

Vyválené těsto vytvarujte do malých koláčových formiček nebo do jedné klasické formy o průměru 24cm, dno propíchejte vidličkou a dejte péct na 10 minut do trouby na 180°C. Slaninu a cibuli nakrájejte najemno a osmažte. V míse smíchejte tvaroh, vejíčka, nakrájené rajče a cibulkovou nať, nastrouchaný sýr, přidejte zchladlou cibuli se slaninou, sůl a pepř. Vše dobře promíchejte. Vyndejte z trouby předpečené těsto, náplň rovnoměrně rozprostřete a dejte péct na dalších 30 - 35 minut.

Ingredience

- ✓ 1 balení listového těsta
- ✓ 300 g tvarohu
- ✓ 2 slepičí vejce
- ✓ 50 g anglické slaniny
- ✓ 1 menší cibule
- ✓ 50 g strouhaného sýru
- ✓ 1 rajčete
- ✓ 1 jarní cibulka
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Narozeniny, Silvestr, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Návštěva, Rodina, Moučník, Párty občerstvení

