

Slaný koláč z listového těsta

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 27min , Porce: 4

568 kalorií , **0 g** cukrů , **38 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/slany-kolac-z-listoveho-testa>

Příprava

Lístkové cesto si rozvaľkáme (je možné že z normálneho mrazeného vám vyjdu aj dva plechy) a preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, my sme mali už rozvaľkané, aby to bolo fakt rýchle... Vyznačíme si okraje (tak 2 cm) a stred popicháme vidličkou, potrieme vajíčkom a dáme cca na 10-12 minút do vyhriatej rúry (200°C - teplovzdušná), proste kým to nie je nadýchané a takej zlatavej farby...medzitým si vymiešame kyslú smotanu so štipkou soli, malou lyžičkou horčice (mozte užít aj kremžskú) a trošinkou vegety... Cesto vyberieme, potrieme smotanovou zmesou, pokladíme paradajkové plátky a hodíme ešte na cca 10 minút do rúry. Vyberieme, posypeme krúžkami póru alebo mladej cibulky a pokladíme plátky šunky. Nakrájame a podávame s šalátom z čerstvej zeleninky (super je rukola, ľadový šalát, paradajky, atd...) alebo podľa chuti...

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 1 zakysaná smetana
- 1 vejce
- troška Vegety
- špetka soli
- 20 dkg šunky
- 1 pórek
- 3 rajčata
- 1 lžíce nízkotučné hořčice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Svačinka