Slaný koláč

Obtížnost:

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

2697 kalorií , **0 g** cukrů , **179 g** tuků , **116 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: https://srecepty.cz/slany-kolac

Příprava

Mouku prosejeme na vál, přidáme máslo, vejce, sůl a vody podle potřeby. Vypracujeme těsto. Zabalíme ho do alobalu a necháme v chladničce nejméně 2 hodiny odležet. Těsto pak vyválíme na placku, kterou vložíme do dortové formy. Slaninu a šunku nakrájíme na kostičky, vyškavříme ji a nalejeme na těsto. Těsto pokryjeme ostatními ingrediencemi a sýr nastrouháme nahrubo. Dáme péct do předem vyhřáté trouby asi na 30 minut při teplotě 200°C.

Ingredience

- 200 g slaniny
- 150 g parmské šunky
- 150 g eidamu
- 3 artyčoky
- 1 hrst oliv
- 2 papriky
- 3 rajčata
- 200 g polohrubé mouky
- 100 g másla
- 1 vejce
- špetka soli
- 5 lžic vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Svačinka