

Slaný pita koláč s rajčaty



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 8

2550 kalorií , 48 g cukrů , 105 g tuků , 64 g bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/slany-pita-kolac-s-rajcaty>

Příprava

Z mouky, prášku do pečiva, soli, olivového oleje, másla, vejčeka, nastrohaného sýra a smetany vytvoříme křehké těsto. Necháme je asi 30 minut na chladném místě. Rajčata očistíme od semínek a nakrájíme na plátky. V širší pánvi na olivovém oleji krátce orestujeme na kostičky nakrájené papriky, přidáme rajčata, Podravku, nasekaný česnek, bazalku a cukr. Vše dohromady podusíme na mírném ohni, dokud se nevypaří šťáva ze zeleniny, a necháme vychladnout. Těsto rozválíme na tloušťku asi půl centimetru, část těsta položíme na olejem vymazaný plech o velikosti 15 x 20 cm. Vložíme do předehřáté trouby na 210 °C a pečeme asi 10 minut. Zpola upečené těsto vyndáme, pomažeme náplní z rajčat a nvrch přidáme sýr. Ze zbylého těsta nakrájíme proužky a vytvoříme mřížku. Pitu pečeme ještě asi 20 minut v troubě zahřáté na 180 °C. Poté ji necháme vychladnout, nakrájíme a podáváme. Náplň: Nakrájené proužky těsta potřeme rozetřeným vejcem, posypeme sezamem a položíme jako mřížku na rajčata a pečeme. Z připraveného těsta a náplně můžeme připravit také několik menších slaných koláčků.

Ingredience

- ✓ Na těsto: 300 g hrubé mouky
- ✓ 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 3 lžíce olivového oleje
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 30 g nastrohaného parmazánu
- ✓ 80 g másla
- ✓ 1 vejce
- ✓ 2 lžičky zakysané smetany
- ✓ Náplň: 1,2 kg čerstvých rajčat
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 1-2 stroužky česneku
- ✓ 1 lžíce sekané bazalky
- ✓ 300 g čerstvé papriky
- ✓ 1 lžíce cukru
- ✓ 130 g sýru riccota
- ✓ 1 lžíce Vegety

Kategorie

Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Návštěva, Svačinka

