

Tuňákový koláč z brambor



Obtížnost:

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

3104 kalorií , **8 g** cukrů , **94 g** tuků , **167 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/tunakovy-kolac-z-brambor>

Příprava

Oloupané a nakrájené brambory uvaříme v osolené vodě, dokud nezměknou. Brambory necháme okapat a pomačkáme. Přidáme sůl, máslo, 1 vejce, mouku a vypracujeme vláčné těsto. Těsto rozválíme, vtlačíme do vymazané formy a propícháme vidličkou. Pečeme 20-30 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Mezitím na oleji osmažíme nakrájené cibule, papriky a rozetřený česnek. Směs necháme okapat od oleje a naneseeme ji na bramborový korpus. Tuňáka rozebereme na drobné kousíčky a pokládáme na zeleninovou směs. Mléko smícháme s vejci, pepřem a polijeme připravený koláč. Posypeme nastrohaným eidamem a pečeme 20-30 minut v předehřáté troubě na 180 °C, dokud náplň neztuhne.



Tip k receptu

K tuňáku můžeme přidat konzervovanou sladkou kukuřici.

Ingredience

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 2 zelené papriky
- ✓ 350 g konzervovaného tuňáka
- ✓ 300 ml mléka
- ✓ 50 g másla
- ✓ 5 vajec
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ eidam (Edam) na zapékání
- ✓ 2 cibule

Kategorie

Silvestr, Italská, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Exotika, Návštěva, Párty občerstvení