

Zeleninový koláč



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

83080 kalorií , 5080 g cukrů , 2500 g tuků ,
10020 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zeleninovy-kolac>

Příprava

Listové těsto rozdělíme na dvě poloviny a rozložíme na dvě koláčové formy pečlivě vymazané olejem. Očistíme mrkve a nastrouháme ji na nudličky. Omyjeme také ostatní zeleninu. Pórek po délce dvakrát rozkrojíme a pak překrájíme na nudličky. Z paprik vyjmeme semeníky, opláchneme a nakrájíme nadrobno. Oloupeme cibuli a nasekáme. Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky a nasucho několik minut škvaříme na pánvi. Pak přidáme cibuli, připravené nudličky mrkve, brokolici rozdělenou na drobné růžičky, pokrájenou oloupanou cuketu, papriku, pórek a kousky rajčete. Vše krátce podusíme na mírném ohni a pak na chvíli odstavíme. Zatím rozšleháme vejce a přilijeme je do smetany, promícháme. Do zchladlé směsi přidáme scezený hrášek a vejce se smetanou. Podle potřeby přisolíme. Směs rozdělíme na připravené těsto ve formách a dáme péct do trouby předehřáté přibližně na 200 °C. Před koncem pečení posypeme povrch koláče nastrouhaným tvrdým sýrem a necháme je rozpustit. Koláč rozdělíme na porce a podáváme.

Ingredience

- ✓ 1 balení listového těsta
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 1 pórek
- ✓ 250 g brokolice
- ✓ 1 menší cuketa
- ✓ 1 větší rajče
- ✓ 2 červené papriky
- ✓ 100 g anglické slaniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 konzerva hrášku
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 šálek smetany
- ✓ 100 g tvrdého sýra
- ✓ sůl
- ✓ tuk na vymazání forem

Kategorie

Obyčejný den, Léto, Zelenina, Rodina,
Vegetarián, Svačinka

