

Slaný koláč na plech

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do mísy prosejeme mouku, přidáme cukr, lžičku soli a promícháme. Máslo do mísy nastrouháme a zpracujeme s moučnou směsí na drobenku. Přidáme 1 vejce a studenou vodu a zpracujeme vše na hladké těsto. Těsto uválíme do kuličky, zabalíme do potravinářské fólie a dáme na 60 minut odležet do lednice. Z odleželého těsta odkrojíme $\frac{1}{4}$, ze zbytku vyválíme obdélník o tloušťce 3 mm a rozměru 30 x 20 cm. Těsto přendáme na plech opatřený pečicím papírem. Ze zbytku těsta vytvoříme 2 hady a ty zamotáme do jednoduchého copu na ozdobení okraje koláče. V misce rozšleháme 1 vejce. Potřeme jím kraje koláče a cop na ozdobu zlehka přitlačíme, aby se přilepil a dobře utěsnil okraje pro náplň. Cop také potřeme vejcem. V misce rozšleháme ricottu nebo čerstvý sýr spolu se smetanou ke šlehání, osolíme a opepříme. Směs nalijeme do koláče. Navrch nasypeme omytý a odkapaný baby špenát. Na něj položíme omyté, očištěné a rozpůlené 2 stonky chřestu a jarní cibulku. Pak posypeme hráškem a hráškovými lusky. Na koláč opatrně rozklepneme 3 zbylá vejce a dáme ho péct do trouby na 190 °C na 15 minut do zlatova. Po upečení necháme koláč vychladnout na mřížce. Před podáváním ho ozdobíme nasekanými lískovými ořechy a hráškovými výhonky.

Ingredience

- **Chřest zelený** - 48 g
- **Vejce** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Cibulka jarní** - 30 g
- **Špenátové listy** - 30 g
- **Směs ořechů** - 30 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 252 g
- **Pitná voda nesycená** - 90 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 50 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 48 g
- **MEGGLE Čerstvý sýr přírodní 180 g** - 180 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana ke šlehání 200 ml** - 90 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

