

Hruškový koláč s mozzarellou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

1509 kalorií , **1 g** cukrů , **100 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: Ivet

Odkaz: <https://srecepty.cz/hruskovy-kolac-s-mozzarellou>

Příprava

1. Mouku smícháme s vodou a změkklým máslem a vypracujeme těsto, které necháme chvíli odpočinout. Poté vyválíme a buďto celé vložíme do vymazané koláčové formy, nebo můžeme rozdělit na kolečka a dát do menších formiček. Lehce poté propícháme vidličkou.
2. Smícháme nastouhanou mozzarellu, mléko, rozšlehané vejce, sůl a pepř. Hrušky očistíme a nakrájíme na tenké měsíčky a cibule na kolečka.
3. Natěsto vlijeme sýrovou směs, poklademe hruškami a cibulí a pečeme v troubě na 180°C asi 30 minut.

Tip k receptu

Místo mozzarellou můžete použít zrající sýr, hrušky pak budou mít pikantní chuť. Hrušky lze samozřejmě zaměnit jablky.



Ingredience

- 300 g špaldové mouky
- 180 g másla
- 4 lžíce vody
- 2 vejce
- 2 mozzarellou
- 3 hrušky
- červená cibule
- 2 lžíce sójového mléka
- sůl
- pepř

Kategorie

Česká, Návštěva, Dezert, Moučník