

# Koláč s nivou a cherry rajčátky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1127 kalorií , 12 g cukrů , 76 g tuků , 18 g bílkovin

**Autor:** Sonia005

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kolac-s-nivou-a-cherry-rajcatky>

## Příprava

Máslo rozehejeme na pánvi a vsypeme do něj na tenká půlkolečka nakrájenou cibuli. Osmažíme ji dozlatova, odstavíme z ohně a necháme vychladnout. Troubu rozehejeme na 210°C. Plech vyložíme pečícím papírem a z těsta vyválíme plát o velikosti 25x20cm. Ostrým nožem z těsta odřízneme asi 1 cm okraje a vzniklé proužky umístíme na kraj plátu potřeny rozšlehaným žloutkem. Vzniknou tak vyvýšené okraje, které opět potřeme žloutkem. Sýr roztřeme vidličkou v míse, přidáme smetanu, vejce, hořčici a vše dobře promícháme. Na připravené těsto nasypeme rovnoměrně cibuli a rozprostřeme utřený sýr. Pravidelně poklademe přepuštěnými rajčátky a posypeme mandlovými lupínky. Pečeme v rozehráté troubě 15-20 minut.

## Ingredience

- 20 g másla
- 2 cibule
- 200 g listového těsta
- 150 g plísňového sýra (např. Nivy)
- 100 ml smetany ke šlehání
- 1 vejce
- 1 lžička Dijonské hořčice
- 200 g cherry rajčátek
- 1 lžíce mandlových lupínků
- 1 žloutek na potřeni

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Svačina

### Tip k receptu

Koláč můžeme i zamrazit. Místo cibule můžeme použít i pórek a místo rajčátek olivy.

