

Masový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

3260 kalorií , **8 g** cukrů , **199 g** tuků , **146 g** bílkovin

Autor: sonizna

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

Příprava

Mouku smícháme se solí a vychlazeným máslem a prsty zpracujeme na drobenku. Poté přidáme studené mléko a vejce a vypracujeme hladké těsto, z kterého vytvoříme kuličku. Zabalíme ho do potravinářské fólie a necháme půl hodiny v lednici. Poté vyválíme tlustší plát. Zeleninu očistíme a nakrájíme na jemno. Smažíme na oleji do poloměkka. Poté přidáme maso a opečeme dohněda. Zalijeme vývarem a rajčaty, přidáme sůl, pepř, bobkový list a worcesterovou omáčku a necháme 30 minut vařit na mírném plameni. Poté směs přeneseme do koláčové formy, přikryjeme těstem, potřeme vejcem a pečeme 20 minut na 200°C.

Tip k receptu

Těsto můžeme přidat také na spodek koláčové formy.

Ingredience

- 150 g másla
- 2-3 lžíce polotučného mléka
- 300 g hladké mouky
- 1 lžička soli
- 1 vejce
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 cibule
- 1 mrkev
- 2 kousky řapíkatého celeru
- 500 g hovězího mletého masa
- 20 dcl hovězího vývaru
- 3/4 konzervy sterilovaných rajčat
- 1 bobkový list
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1 lžíce worcesterové omáčky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod

