

Slaný koláč s květákovou náplní

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 1h 45min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 2h 35min , Porce: 4

3051 kalorií , **1 g** cukrů , **183 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/slany-kolac-s-kvetakovou-naplni>

Příprava

Mouku, špetku soli, máslo nakrájené na kousky, 1 žloutek, vodu, pepř, pažitku a muškátový ořech zpracujeme buď v robotu, nebo ručně na hladké těsto. Pracujeme rychle, aby se těsto nezačalo lepit. Když v něm zůstanou kousíčky másla, nic se neděje. Placku těsta zabalíme do fólie a dáme aspoň na půl hodiny vychladit. Vyndáme ho a necháme dojít pokojové teploty. Pak ho na pomoučněné ploše vyválíme, aby bylo co nejtenčí. Vyložíme jím dno a stěny koláčové formy s odnímatelným dnem o průměru 23 cm. Pečlivě vmáčkneme do okrajů, ale opatrně, abychom těsto neprotrhli. Přečnívajících okraje odřízneme. Formu dáme na půl hodiny do chladničky. Troubu předehřejeme na 190 °C, horkovzdušnou na 170 °C. Na těsto položíme kolečko alobalu nebo pečicího papíru, zatížíme je suchými fazolemi a korpus krátce předpečeme; stačí 12-15 minut. Opatrně sejmemo papír s fazolemi a pečeme ještě 5-7 minut, dokud korpus jemně nezezlátne. Mezitím dáme do kastrolu vařit osolenou vodu a pak v ní pět minut povaříme růžičky kvěťáku. Scedíme je a necháme vychladnout. V silnostěnné nepřilnavé pánvi vyškváříme slaninu, ale jen jemně, aby se nepřipálila. Necháme

Ingredience

- 230 g polohrubé mouky
- 150 g másla
- 1 žloutek z velkého vejce
- 2-3 lžíce vody
- sůl
- pepř
- 1 lžíci sekané pažitky
- 1 lžičku strouhaného muškátového ořechu
- 1 kvěťák
- 100 g anglické slaniny
- 3 velká vejce
- 280 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 180 g strouhaného Ementalu

Kategorie

Obyčejný den, Britská, Podzim, Finančně náročnější, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

vychladnout. V míse smícháme vejce, smetanu, sýr a koření, přimícháme květák i slaninu a směs vlijeme do korpusu. Pečeme asi 0,5 hodiny, aby okraje těsta úplně zezlátly a náplň zpevnila. Potom necháme koláč další půlhodinu vychladnout, protože je nejlepší mírně vlažný.