

Slaný koláč s cuketou a kozím sýrem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

517 kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/slany-kolac-s-cuketou-a-kozim-syrem>

Příprava

Listové těsto rozválíme na plát a vyložíme jím menší plech, který jsme předtím vyložili pečícím papírem. V menší misticce vidličkou rozmělníme kozí sýr se zakysanou smetanou a rovnoměrně touto směsí potřeme celou plochu listového těsta. Cuketu omyjeme a nakrájíme na tenké kolečka i se slupkou, naskládáme vedle sebe na koláč a posypeme rovnoměrně oblíbenou směsí koření.

Zakapeme olivovým olejem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C 15-20 minut.

Podáváme nejlépe teplé.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 200 g kozího sýru (ne zrajícího)
- 200 g zakysané smetany
- 1 menší cuketa
- 1 lžička adžiky nebo jiné oblíbené směsi koření
- 1-2 lžičky olivového oleje

Kategorie

Česká, Zelenina, Něco extra, Rychlovka, Svačinka

Tip k receptu

Sýr můžeme samozřejmě zaměnit dle naší chuti, stejně jako koření. A práci si usnadnit tím, že použijeme těsto již rozválené.

