

Sýrovobramborový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 10

2082 kalorií , **0 g** cukrů , **94 g** tuků , **96 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz:

<https://srecepty.cz/syrovobramborovy-kolac>

Příprava

Brambory oloupejte, nakrájejte na menší kostičky a v osolené vodě uvařte do měkka. Slaninu nakrájejte na menší kostičky a spolu s nasekanou cibulí ji osmažte. Uvařené brambory rozšťouchejte, přidejte k nim slaninu s cibulí, vejčička a hrubou mouku. Umíchejte těsto. To dochuťte solí a pepřem. Koláčovou formu vymažte a vysypte a rovnoměrně do ní rozprostřete těsto. To posypte uzeným sýrem, eidamem a nivou. Rajčata rozkrájejte na plátky a koláč jimi ozdobte. Poté jej pečte v troubě 40 minut na 190°C.

Ingredience

- 500 g brambor
- 120 g slaniny
- 1 cibule
- 2 vejce
- 100 g hrubé mouky
- špetka soli
- špetka pepře
- 2 rajčata
- 100 g eidamu
- 100 g Nivy
- 100 g uzeného sýra

Kategorie

Silvestr, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Zelenina, Návštěva, Rodina, Párty občerstvení, Svačinka

