

Slaný koláč s lososem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z vlažného mléka, cukru (1 ČL) a droždí necháme vzejít kvásek. Spojíme s moukou, majolkou, vejcem a solí (1 ČL). Těsto důkladně promícháme a necháme v teple 30 minut kynout. Špenát ochutíme solí a jemně nastrouhaným česnekem (2 stroužky). Lososa a žampióny (3 ks) nakrájíme na kousky a přidáme provensálské bylinky. Vykynuté těsto rozválíme a vložíme na pekáč s pečícím papírem. Okraje těsta pečlivě vymačkáme do zvedlých okrajů. Na připravené těsto rozetřeme špenát, a přidáme kousky lososa a žampiónů. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C přibližně 40 minut.

Ingredience

- **Česnek** - 5 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 80 g
- **Špenátové listy** - 100 g
- **Losos obecný 250 g** - 200 g
- **Majonéza Master 180ml** - 100 g
- **Cukr krystal** - 6 g
- **Provensálské koření 15 g** - 6 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 150 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 40 g
- **Jáhlová mouka hladká 250 g** - 500 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

