

Slaný koláč se šunkou, sýrem a cherry rajčaty

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těsto vypracujeme z vychlazených surovin (200 g hladké mouky, 70 g Vepřové sádlo škvařené, 2 lžíce studené vody, 1 vejce, 1/2 lžičky soli). Zpracujeme v robotu nebo ručně. Hotovou nelepivou kouli těsta necháme hodinu odpočívat v lednici. Poté vyndáme a necháme 10 minut ohřát při pokojové teplotě a poté rozválíme na tenkou placku. Suroviny jsou na koláčovou formu o průměru cca 27–29 cm. Takže kolo těsta rozválíme větší než tento průměr. Tenké těsto opatrně přeneseme do formy, zvedneme kolem okraje a uhladíme jeho povrch. Dno propícháme vidličkou a položíme na něj kus pečícího papíru. Na ten vysypeme půl kila velkých fazolí. Fazole si můžeme schovat v krabici někde v šuplíku a používat je na všechny koláče s předpečeným korpusem. Dáme do trouby vyhřáté na 190 °C. Pečeme 15 minut. Po této době sundáme fazole s pečícím papírem, a ještě dopečeme dalších 5 minut. Vyndáme z trouby a nalijeme na korpus náplň. Náplň si připravíme během pečení korpusu. Sýr nastrouháme, šunku nakrájíme na kostičky nebo plátkovou šunku na kousky. Cherry rajčata rozkrojíme napůl a petrželku nasekáme. Můžeme přidat medvědí česnek a listový špenát. Vejce vyšleháme se solí a pepřem. Přidáme zakysanou smetanu a opět vyšleháme. Je to celkem snadné, stačí použít ruční metličku. Nakonec vmícháme nastrouhaný sýr, šunku a zelené bylinky. Teď pro změnu mícháme vařečkou, protože by se sýr zachytával v metličce. Nalijeme směs na předpečený korpus. Nahoru naskládáme poloviny cherry rajčat. Pokud vám zbylo pár kousků těsta, když jste ho tvarovali do formy, vykrojíme pár kytiček a naskládáme také na povrch náplně. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C přibližně 30 minut dozlatova. Necháme lehce prochladnout a podáváme. Chutná skvěle studený, vlažný i teplý.

Ingredience

- **Rajčata** - 150 g
- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 9 g
- **Petrželová nať** - 6 g
- **Sádlo** - 70 g
- **Špenátové listy** - 50 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 %** **180 g** - 300 g
- **Pitná voda nesycená** - 25 g
- **Česnek medvědí** **30 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý** **20 g** - 1 g
- **Kromík minigouda ve vosku** **300 g** - 120 g
- **Amálka šunka nej. jakosti kráj.** **100 g** - 200 g
- **Pohanková mouka hladká** **250 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

