

Pohankovo-jáhlový koláč se Šmakounem

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vejce našlehat do bílé pěny, přidáme jogurt, sůl a pepř a zahustit moukou a vločkama. Přimícháme Šmakoun, nastrouhaný nahrubo. Rozprostřeme do vymazané a vysypané formy (můžete použít třeba i sezamové semínko). Posypeme hráškem a natlačíme jej trochu do těsta a posypeme parmezánem. A pak už jen do trouby na 170 stupňů.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Jihočeský jogurt - bílý 200 g** - 40 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 20 g
- **Šmakoun uzený 200 g** - 100 g
- **Vejce** - 56 g

