

Cuketový koláč

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ze surovin (máslo, mouka, špetka soli, 4 lžíce ledového mléka) na těsto vypracujeme hladké pružné těsto a necháme vychladit. Vychlazené těsto vyválíme a vložíme do máslem vymazané koláčové formy. Jednu cuketu nastrouháme na struhadle, smícháme s vajíčky (3 ks), smetanou, česnekem a kořením. Směs nalijeme na těsto a na vrch poklademe kolečka z druhé cukety. Pečeme asi 25 minut při 170°C.

Ingredience

- **Cuketa** - 200 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 125 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 40 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 30 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 250 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 125 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 5 g
- **Vejce** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

