

Snídaňový slaný koláč bez lepku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si připravíme linecké těsto podle návodu na krabičce. Jen do něj navíc přidáme lžičku soli a necháme chvilku odpočinout v lednici. Mezitím si osmažíme na oleji slaninu nakrájenou na kostičky. Na kostičky nakrájíme i sýr a mozzarellu. V misce si rozmícháme vejce (4 ks) s mlékem. Osolíme a opepříme. Těsto si rozválíme a vložíme na dno kulaté formy. Propíchneme vidličkou a vyložíme ho slaninou a sýrem. Poté vše zalijeme vejci a jemně promícháme. Pečeme na 180 °C, cca 30 minut nebo dokud není těsto zlatavé a náplň koláče ztuhlá.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 50 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 100 g
- **Kromík minigouda ve vosku 300 g** - 50 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 100 g
- **Linecké cukroví bez lepku 255 g** - 255 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

