

# Slaný koláč plněný mangoldem

<https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/slany-kolac-plneny-mangoldem.html>

Příprava slaného koláče plněného mangoldem je poměrně jednoduchá. Kdo mangold nerad, může ho nahradit třeba smaženými houbami. Přimlouvám se, vyzkoušejte koláč s mangoldem, je vynikající.

S těstem se pracuje velmi dobře, při rozvalování se nelepí. Z tohoto těsta můžeme upéct i dva štrůdly naplněné klasicky, například jablky nebo ořechy.

## Suroviny na přípravu slaného koláče s mangoldem

### Těsto

- 400 g hladké mouky + na podsypání
- Kávovou lžičku soli
- 50 g rozvolněného sádla + na pomazání hotového koláče
- 200 ml vlažné vody

### Náplň

- 700 g čerstvého mangoldu i s řapíky
- 250 g celých [jarních cibulek](#) (může být i více)
- 1 polévkovou lžící (vrchem) sádla
- 2 stroužky česneku
- 200 g anglické slaniny ([uzeného](#)) nakrájené na malé kostičky
- Kytičku nasekané [petrželové natí](#)
- 100 g sýru Provolone
- 80 g sýru pecorino nebo parmazánu
- Sůl
- Pepř

### Dále si připravíme

- Formu na pečení o průměru 30 - 32 cm s okraji minimálně 4 cm vysokými
- Sádlo na vymazání formy
- Strouhanku nebo hrubou mouku na vysypání formy
- Vál + váleček

## Postup přípravy koláče plněného mangoldem

Opraný mangold ponoříme do vroucí vody a necháme povařit 10 minut. Poté jej vyndáme do cedníku a propláchneme studenou vodou. Necháme vychladnout.

[Jarní cibulku](#) nakrájíme na jemno i se zelenou natí. Stroužky česneku oloupeme a rozetřeme se solí na jemnou pastu. Oba sýry nastrouháme na jemném struhadle.

Nyní si připravíme těsto. Do zadělavací mísy nasypeme mouku, lžičku soli a přidáme odvážené sádlo. Oběma rukama sádlo mneme s moukou.

**Do směsi postupně přiléváme vlažnou vodu.**

Rukou směs promícháváme, až nám vznikne kompaktní, nelepivé těsto. V případě potřeby přidáme lžici vody.

Z těsta vytvoříme bochánek, který zabalíme třeba do mikrotenového sáčku, aby na povrchu neokoral. Necháme ho na válu odpočívat.

Okapaný mangold rozkrájíme na malé kousky. Z nasekaného mangoldu postupně, rukou, vymačkáme přebytečnou vodu. Obsahuje jí poměrně hodně. Z velké hromady lupení nám zbude miska nasekaného.

Do pánve dáme vrchovatou lžící sádla a necháme ho rozpálit. Přidáme nakrájenou [jarní cibulku](#) a asi po 2 minutách přidáme nakrájenou slaninu nebo [uzené](#), rozetřený česnek a nasekanou [petrželku](#). Vše společně restujeme dalších 5 minut.

Jakmile základ náplně začne sklovatět, pánev odstavíme. Přidáme nasekaný mangold a oba nastrouhané sýry. Osolíme a opepříme. Vše promícháme.

Přiznám se, že směs nejraději míchám rukou, protože se vše krásně promíchá a propojí.

Směs ochutnáme. Dle vlastního uvážení dosolíme či přidáme trochu pepře. Směs by měla mít pikantní chuť. Náplň máme hotovou.

Troubu zapneme a termostat nastavíme na 200 °C - horní i dolní ohřev.

**S těstem se velmi dobře pracuje, nelepí se, ani se netrhá.**

Těsto vyjmeme ze sáčku a přendáme na lehce pomoučený vál. Těsto hněteme 2-3 minuty hranou dlaně směrem od sebe. Těsto rozdělíme na dvě nestejně velké části (dvě třetiny a jednu třetinu).

Větší těsto rozválíme tak, aby přesahovalo přes okraj formy. Po naplnění cca 1 cm nad okraj náplně.

S těstem se velmi dobře pracuje, nelepí se na vál a ani nemá tendenci se trhat.

Aby se těsto lépe přenášelo z válu do formy, natočíme ho na váleček a pak ho opatrně spustíme do formy.

Na těsto nanese rovnoměrně připravenou náplň. Zbylé těsto tence vyválíme tak, aby zakrylo celou formu. Okraje obou placek bříšky prstů spojíme do pomyslné vlnovky.

**Povrch koláče propícháme nožem, aby z koláče mohla unikat pára.**

Poté celý koláč potřeeme rozpuštěným sádlem.

Formu s koláčem vložíme doprostřed trouby vyhřáté na 200 °C. Pečeme 35 minut a na posledních 5 minut zapneme horkovzduch.

Po upečení se koláč lehce odlepí od formy a po částečném vychladnutí lze přendat na velký talíř. Stačí ho jen podebrat obracečkou a on sám z formy sklouzne na talíř. Koláč krájíme ostrým nožem.

Koláč je sytý, jak se na správné podzimní jídlo patří. Pokud ho nesníte najednou, ve stejné kvalitě vydrží i tři dny. Zabalte jednotlivé porce do alobalu a vložte do chladničky.

Před podáváním rozbalený balíček koláče stačí je prohřát v troubě.