Koláč s balkánským sýrem – burek - pita savijača nebo vlasatice, jak říkám já

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/kolac-s-balkanskym-syrem-burek-pita-savijaca-nebo-vlasatice-jak-rikam-ja.html

Když upečete koláč s balkánským sýrem, první porci sníte hned u kuchyňské linky. Je křehký, voňavý, jednoduchý a velmi chutný. Dá se jíst teplý i studený. Klidně i další den. Pokud soudím podle sebe, do druhého dne vám ale nic nezbude.

Tento recept s názvem PITA SAVIJAČA (zatočený koláč nebo také BUREK) jsem našla v časopisu, který jsem si v loňském roce přivezla z Chorvatska. Tam na náplň ale použili čerstvý sýr s přidáním česneku.

Na přípravu koláče o průměru 24 cm budeme potřebovat

- 320 g listového těsta - nejlepší je vlastní, "rychlé listové těsto"
- Hladkou mouku na podsypání těsta
- Dortovou formu o průměru 24 cm s odnímatelným lemem
- Tuk na vymazání formy, hrubou mouku na vysypání
- Plátek rozpuštěného másla na potření okrajů těsta a následné potření koláče před pečením
- 1 arch pečícího papíru

Na náplň si připravíme

- 200 g balkánského sýra nastrouhaného na jemno
- 4 plátky anglické slaniny nakrájené na malé kostičky
- 2 syrová vejce, rozšlehaná
- 3 ks sušených rajčat, naložených v oleji, nakrájených na malé kousky
- 2 polévkové lžíce zakysané smetany nebo jogurtu
- 1 kávovou lžičku chilli floků nebo pálivé papriky (kdo chce, může vynechat)
- Mletý pepř
- Sůl

Postup přípravy koláče

Nejprve si připravíme náplň do koláče. Do misky nastrouháme balkánský sýr, přidáme nakrájenou anglickou slaninu a sušená rajčata, přilijeme rozšlehaná vejce a zakysanou smetanu.

Promícháme a dochutíme solí, mletým černým pepřem a chilli nebo trochu pálivé papriky. Kdo nechce, papriku vynechá.

Na pomoučeném vále rozválíme na tenko listové těsto na co největší obdélník.

Těsto podélně nožem rozkrojíme na třetiny. Jednotlivé pruhy těsta od sebe mírně odsuneme. Okraje pruhů potřeme rozpuštěným máslem.

Používejte vlastní, doma vyrobené listové těsto. Voní máslem.

Náplň rozdělíme na tři části a rovnoměrně ji lžičkou naneseme do středové části po celé délce připraveného pruhu listového těsta. Stejným způsobem naplníme i zbylé dva pruhy těsta.



Naplněný pruh těsta
Zdroj: Marcela Hackerová

Naplněné pruhy přes náplň srolujeme po celé délce do ruličky a konce stiskneme, aby náplň při pečení nevytekla.

Na dno dortové formy položíme pečící papír a formu uzavřeme. Dno i lem formy potřeme tukem a vysypeme hrubou moukou.

Troubu předehřejeme na 200 °C.

Jednotlivé pruhy, vždy spojem dolů, přeneseme do formy. Začneme stočením prvního pruhu do šneka ještě na válu a přeneseme jej do prostřed formy.

Na konec prvního středového pruhu navážeme druhým a třetím pruhem. Vždy od středu ke kraji formy. Na okraji formy by měl zůstat asi dvoucentimetrový prostor. Koláč při pečení nabude.

Koláč potřeme rozpuštěným máslem a lehce propícháme jednotlivé pruhy, aby měla kudy unikat pára.



Připravený koláč před pečením
Zdroj: Marcela Hackerová

Formu i s koláčem vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a pečeme 35 – 40 minut.

Upečený koláč necháme částečně vychladnout a pak rozepneme dortovou formu a koláč i s pečícím papírem přeneseme na talíř nebo podnos.

Koláč je chutný, křupavý, voňavý a sytý.

S miskou polníčku, pokapaného olivovým olejem, smíchaným s citronovou šťávou je to delikatesa.