Slaný sýrový koláč se slaninou

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/slany-syrovy-kolac-se-slaninou.html

Také neradi vaříte a pečete stále to samé? Upečte si se mnou slaný sýrový koláč se slaninou. V koláči jsou samé skvěle chutnající suroviny. Jejich propojením při pečení získáme skvěle chutnající a sytý koláč. Příprava je hotová raz dva a při pečení se z trouby line nebeská vůně, která polechtá vaše chuťové pohárky a provoní celý byt.

Na přípravu 6-8 porcí slaného koláče budeme potřebovat

Na těsto

- 300 g hladké mouky
- 300 ml mléka
- 3 celá vejce pokojové teploty
- 60 g nastrouhaného sýra Grana Padano (parmezánu nebo pecorina)
- 3 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 čajovou lžičku soli
- 1 kávovou lžičku mletého černého pepře
- 2 špetky chilli floků
- 12 g kvasnic
- 2 špetky krystalového cukru
- Dortovou formu o průměru 24 cm
- 1 arch papíru na pečení
- Tuk na vymazání formy
- Strouhanku na vysypání formy

Na náplň

- 125 g kvalitní slaniny nebo šunky
- 150 g sýra Provolone nebo Chedaru (nebo jiného s vyšším obsahem tuku)
- 150 g mladé cukety i se slupkou
- 2 ks sušených rajčat naložených v oleji

Postup přípravy slaného koláče

Nejprve si připravíme suroviny na náplň. Cuketu a slaninu nakrájíme na malé kostičky, přibližně o hraně 5 mm. Sýr Provolone nebo Chedar nastrouháme nahrubo. Sušená rajčata nasekáme na malé kousky.

Na dno dortové formy upevníme papír na pečení. Aby dobře přilnul, potřeme dno na několika místech trochou tuku. Formu vymažeme tukem a vysypeme strouhankou.

Suroviny na těsto si odměříme a odvážíme. Mléko ohřejeme, aby bylo vlažné. Nadrobíme do něj kvasnice, přidáme dvě špetky cukru a důkladně promícháme, aby se kvasnice rozpustily.

Mouku smícháme se solí, pepřem a chilli floky.

Slaný sýrový koláč se slaninou...
Zdroj: Marcela Hackerová

Do mísy, ve které budeme připravovat těsto, rozklepneme tři celá vejce. Rozšleháme je metlou v robotu nebo ručně. Přidáme 60 g jemně nastrouhaného sýra Grana Padano a 3 polévkové lžíce olivového oleje. Vše důkladně prošleháme.

Do prošlehané směsi nalijeme 300 ml vlažného mléka s rozpuštěnými kvasnicemi a postupně, za stálého prošlehávání přisypáváme osolenou hladkou mouku s pepřem a chilli floky až do jejího spotřebování.

Do připraveného těsta ručně zapracujeme připravenou náplň připravenou z cukety, slaniny, sýru Provolone a sekaných sušených rajčat.

Těsto na slaný sýrový koláč pomocí stěrky přemístíme do připravené formy. Povrch těsta uhladíme.

Troubu zapneme na 200 °C a počkáme, až dosáhne požadované teploty.

Následně formu s těstem vložíme do trouby a koláč pečeme 40 – 45 minut. Povrch koláče krásně zezlátne.

Slaný sýrový koláč se slaninou..
Zdroj:Marcela Hackerová

Koláč necháme vychladnout, ale nesmí být úplně studený. Formu rozepneme a koláč přemístíme na talíř nebo podnos.

A můžeme podávat. Nejlepší je vlažný. Báječně chutná s vaším oblíbeným salátem. Já ho mám ráda se salátem z červené řepy, ricotty a pistácií.