Zeleninovo-masový koláč z plechu

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/zeleninovo-masovy-kolac-z-plechu.html

Upečte si můj zeleninovo-masový koláč a potěšíte tak svoje oči i svůj žaludek. Připravte si ho třeba k večeři a zbytek si vezměte s sebou druhý den do práce k svačině.

Na přípravu zeleninovo-masového koláče z plechu si připravíme

Těsto

- 400 g hladké mouky + na podsypání
- 200 ml vlažné vody
- 4 polévkové lžíce oleje (slunečnicový nebo řepkový)
- 1 čajovou lžičku vrchem soli
- 1 čajovou lžičku vrchem krupicového cukru
- 1 sáček instantních kvasnic

Náplň

- 200 g mrkve, podélně nakrájené na velmi tenké plátky
- 200 g brokolicových růžiček
- 80 g parmské šunky, natrhané na kousky
- 100 g zbylého pečeného masa, nakrájeného na velikost sousta (lze i uzený, či syrový losos)
- 100 g sýra chedar, nastrouhaného

Zálivka

- 300 ml mléka
- 250 g ricotty
- 3 syrová vejce
- 1 polévkovou lžíci krupice (nebo hrubé mouky)
- 1 čajovou lžičku soli
- Mletý černý pepř dle chuti
- Čerstvě nastrouhaný muškátový oříšek
- 1 čajovou lžičku olivového chilli oleje

Dále budeme potřebovat

- Hluboký plech (42 x 34 x 4 cm)
- Sádlo na vymazání plechu
- Strouhanku na vysypání plechu

Postup přípravy zimního zeleninovo-masového koláče z plechu

Nejprve si připravíme těsto. Já jsem těsto připravila za pomoci svého robota, ale můžeme těsto připravit i ručně. Záleží na vaší volbě.

Do mísy robota vložíme všechny uvedené, důkladně promíchané, suroviny na těsto, s výjimkou vody. Tu přidáváme postupně. Upneme hnětací hák a pustíme robot na střední výkon.

Já jsem hned na začátku hnětení přilila polovinu vody a pak jsem postupně přidávala vodu po lžících. Nechte stroj, ať pracuje minimálně 5 minut. Těsto musí být měkké a nelepivé.

Hotové těsto ještě ručně několikrát prohněteme. Mísu zakryjeme. Já na zakrytí používám čepici, zakoupenou v kadeřnických potřebách.

Těsto necháme kynout asi 1 hodinu. Musí zvětšit svůj objem.

Než nám těsto vykyne, vymažeme tukem klasický hluboký plech na pečení. Vymažeme tukem i boky a následně plech vysypeme strouhankou.

Do vroucí osolené vody vložíme plátky mrkve a růžičky brokolice. Necháme je společně povařit 5 minut. Pak je děravou naběračkou vyjmeme a necháme je okapat a vychladnout.



Povařená zelenina
Zdroj:Marcela Hackerová

Na přípravu zálivky použijeme prostornou mísu. Nalijeme do ní mléko, vyklopíme ricottu a přidáme 3 rozklepnutá vajíčka.

Doporučuji přidávat vajíčka, postupně, jedno po druhém. Nejprve vyklepnout do hrnečku nebo misky a teprve následně, bude-li v pořádku, přendat do mísy k dalšímu použití.

Mnohokrát se mi stalo, že rozklepnuté vajíčko bylo zkažené a co potom s ostatními surovinami, které byly v pořádku, a vajíčko je znehodnotilo. Pak se všechno musí dát pryč a začít znovu.



Suroviny na zálivku
Zdroj:Marcela Hackerová

Do misky, ve které připravujeme zálivku, tedy přidáme zbylé suroviny a metlou je dokonale prošleháme do hladka.

Nyní troubu zapneme a termostat zapneme na 200 °C. Horní i dolní ohřev.

Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučený vál a rozválíme ho na přibližnou velikost dna plechu + 2 až 2,5 cm navíc. Pomocí válečku těsto přeneseme na plech a ručně dotvoříme (tlakem prstů) okraje, abychom z těsta vytvořili pomyslnou misku.

S těstem se velmi dobře pracuje. Je elastické a nelepí se.

Na těsto rovnoměrně rozložíme plátky mrkve, překrájené růžičky brokolice, kousky masa, natrhanou parmskou šunku a vše posypeme nastrouhaným sýrem. Náplň koláče zalijeme zálivkou.



Jednotlivé fáze přípravy koláče
Zdroj:Marcela Hackerová

Připravený koláč vložíme doprostřed vyhřáté trouby a na 200 °C pečeme 25 minut, pak teplotu snížíme na 180 °C a koláč dopékáme 20 minut. Celková doba pečení je tedy 45 minut.

Koláč necháme mírně vychladnout a pak jej nakrájíme kráječem na pizzu na čtverce či obdélníky a podáváme.

Pro mne je to úžasná, nejen zimní, večeře - talíř husté polévky a 1 – 2 kusy zeleninovo-masového koláče. Vše společně vás zasytí, zahřeje a také dodá tolik potřebnou energii v zimních chladivých dnech.