

Slaný koláč se žampiony

Časová náročnost: minut

Těsto:

170 g	hladká mouka
100 g	máslo
1 ks	žloutek
špetka	sůl
4 lžíce	studená voda

Náplň:

100 g	šunka
100 g	slanina
1 ks	menší cibulka
4 ks	žampiony
1 lžička	máslo
200 ml	smetana ke šlehání
200 ml	zakysaná smetana
3 ks	vejce
50 g	eidam 40%
2 lžíce	parmazán
	čerstvý mletý pepř
	sůl
špetka	muškátový oříšek



Postup přípravy

Mouku smícháme se solí, přidáme žloutek a lehce povolené máslo, studenou vodu. Vypracujeme pevné těsto. Těsto vyválíme na placku a vyložíme jím kulatou koláčovou formu vyloženou pečicím papírem. Přebytečné okraje seřízneme. Dno propíchneme vidličkou a těsto necháme 15 minut odpočinout v lednici. Troubu rozehřejeme na 200 °C. Mezitím na másle zpěníme najemno nakrájenou cibulku. Přidáme pokrájenou šunku se slaninou a necháme trochu vypéct. Přidáme žampiony a vydusíme z nich vodu. Sýr nastrouháme nahrubo. Smetany smícháme s rozšlehaným vejcem, lehce osolíme, opepříme a přidáme špetku muškátového oříšku. Odpočinité těsto zakryjeme pečicím papírem a zasypeme fazolemi. Předpečeme 10 minut. Poté fazole i

papír sundáme a na těsto rovnoměrně položíme směs uzeniny a žampionů. Zalijeme smetanovou směsí a zasypeme sýrem. Koláč pečeme při 190 °C asi 30 minut podle velikosti formy. Povrch musí být zlatavý a pevný, ale ne vysušený.