

Slaný koláč s brokolicou a karfiolom

Potrebuje

- - 1 ks lístkové cesto
- - 1/3 brokolica
- - 1/3 karfiol
- - 3 ks vajíčko
- - 1 ks kyslá smotana
- - 1 ks Karička črievko
- - 3 PL hladká múka
- - soľ
- - syr strúhaný
- - mleté čierne korenie
- - čerstvé lístky bazalky

Postup

Ružičky karfiolu dáme variť do osolenej vody. Po 5 minútach vretia pridáme ružičky brokolice a varíme ďalších 5 minút.

Rúru si predhrejeme na 180°C.

Karička črievko, smotanu, múku, vajíčka a koreniny zmiešame.

Cesto rozvalkáme a vystelieme ním tortovú formu, ktorú vytrieime maslom.

Zeleninu scedíme a rozmiestnime na cesto. Zalejeme smotanovou zmesou a dáme piecť na 180 °C na 45 minút.

S týmito surovinami môžeme taktiež upiecť roládu. Stačí, ak cesto po rozvalkaní pokryjeme zeleninou a omáčkou a zavinieme.

Tento recept nám posielala: Zuzana z Bratislavy

náročnosť: stredná

čas: 60 minút

porcie: 1 tortová forma