Syrový koláč

Potrebujeme

- - 125 g masla
- - 3 dcl hladkej múky
- - 1 pl vody
- - 150 g Karička tehla
- - 3 ks vajcia
- - 2 dcl smotany na šlahanie
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Ako prvé si vyhrejeme rúru na 225 stupňov. Z tuku na pečenie, múky a lyžice vody vymiesime cesto. Cesto by malo aspoň hodinku štát v chladničke. Formu na okrúhly koláč cca 25 cm rovnomerne vystelieme cestom. Samotné cesto vo forme šupneme do rúry a predpečieme 10 minút. Po 10 minútach v rúre vytiahneme a ideme na plnku. Vajíčka po jednom zašľaháme do smotany, nastrúhame si Karička tehlu, smotanovú zmes vylejeme na Karička tehlu a premiešame. Pridáme trošku mletého čierneho korenia a štipku soli. Celú zmes vylejeme na predpečeny korpus a pečieme na 225 stupňoch cca 20 minútiek. Koláčik je po vytiahnutí z rúry pekne „nafúknutý“, no on spľasne, ani mu v tom nemusíme pomáhať.

Tento recept nám posiela:	Veronika z Paty
náročnosť:	nízka
čas:	40 minút
porcie:	4