

# Zeleninový koláč

## Potrebuje

- - 1 lístkové cesto
- - 250 g zeleniny podľa chuti (kukurica, hrášok, brokolica, mrkva)
- - 2 PL kyslej smotany
- - 1 Karička v črievku
- - 1 vajce
- - 50 g strúhaného syra
- - soľ
- - čierne mleté korenie
- - oregano

## Postup

Zeleninu (buď mrazenú alebo čerstvú) si uvaríme v slanej vode do polomäkka. Lístkové cesto si rozvaľkáme a vložíme na dno tortovej formy. Uvarenú zeleninu vysypeme na cesto. Zmiešame si Karičku, kyslú smotanu, vajíčko, strúhaný syr, dochutíme to vegetou, čiernym korením a oreganom. Túto zmes pridáme na zeleninu a dáme piecť do rúry na 20 minút na 180 stupňov.

---

Tento recept nám posielala: Katarína z Prešova  
náročnosť: stredná  
čas: 35 min.  
porcie: 8