



Bylinkový koláč se zelím

asi 16 porcí

střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Směs na pizzu vsypeme do mísy a smícháme se strouhaným sýrem. Přidáme vodu, sůl a olej a vypracujeme hladké těsto, které dáme na chvíli do lednice.
- 2 Cibule oloupeme a nakrájíme na kostičky. Na rozehrátém oleji necháme cibuli zesklivatět. Poté přidáme nakrájené zelí, z kterého jsme předem vymačkali šťávu, a 10 minut dusíme. Necháme vychladnout.
- 3 Nastrouhaný sýr smícháme s vajíčky, bílkem, kořením a přidáme do zelí. Klobásu nakrájíme na 0,5 cm široká kolečka.
- 4 2/3 těsta vyválíme na lehce pomoučeném vále a placku vložíme do tukem vymazaného plechu (30x40 cm). Stěny těsta necháme o trochu vyšší. Na těsto rozetřeme směs se zelím, poklademe kolečka klobásy a posypeme červenou paprikou.
- 5 Ze zbylého těsta si uděláme válečky, které klademe šikmo přes koláč tak, aby vznikla mřížka. Žloutek rozmícháme s mlékem, mřížkový koláč potřeme a dáme péct do předehřáté trouby:

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: 40 - 45 minut

Přísady::

Na těsto:

2 balení Pizza v prášku Dr. Oetker
300 - 350 ml voda
40 ml olej
200 g tvrdý sýr na strouhání Eidam
sůl

Na náplň:

2 ks cibule středně velké
2 PL olej
500 g zelí kysané
200 g tvrdý sýr na strouhání Eidam
2 ks vejce
1 ks bílek
pepř nebo mletý kmín
300 - 400 g klobása pikantní
2 PL papriky červená (kapie), na jemno nakrájená

Na potřeni:

1 ks žloutek
1 PL mléko polotučné
pažitka a řeřicha na posypání

