



Koláč z cukety

asi 12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Pizza v prášku Dr. Oetker a suroviny dle návodu na obalu směsi

Na náplň:

500 g cuketa (mladší, slabší kusy)

250 g šunka

200 g zakysaná smetana

2 ks vejce

sůl dle chuti

pepř mletý dle chuti

muškátový oříšek strouhaný

tymián sušený nebo čerstvý

- 1 Těsto připravíme podle návodu na obalu, zabalíme do potravinové fólie a dáme na chvíli do lednice.
- 2 Cuketu omyjeme a odřízneme konce. Nakrájíme ji na silnější kolečka (kolečka můžeme podélně přerušit). Šunku nakrájíme na kostičky a s cuketou ji v hrnci pod pokličkou podusíme do poloměkka (cca 6-8 minut). Necháme zchladnout.
- 3 2/3 těsta vyválíme na kulatou placku a přeneseme do dortové formy o poloměru 26 cm. Ze zbytku těsta vyválíme váleček a vypracujeme z něj podél formy 3-3,5 cm vysoký okraj koláče. Těsto několikrát propícháme vidličkou a dáme předpéct do předehřáté trouby:

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: 10 minut

- 4 Zakysanou smetanu, vejce, sůl, pepř, nastrouhaný muškátový oříšek a tymián smícháme metličkou a vlijeme na cuketu. Náplň lehce promícháme a vlijeme na předpečené těsto. Náplň rovnoměrně uhladíme a pečeme dalších asi 40- 50 minut při stejné teplotě.
- 5 Servírujeme teplý i studený.





Tip:

- Podle libosti můžeme koláč ozdobit tymiánovou větvíčkou.

