



Pórkový koláč

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem a solí. Přidáme vejce, máslo a vodu a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto necháme asi hodinu v chladničce odpočinout.
- 2 Na přípravu náplně v pánvi na rozpáleném oleji orestujeme pórek, nejmenno nakrájenou cibuli a slaninu asi 2 minuty. Odstavíme a necháme vychladnout.
- 3 Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 3 mm a průměru 29 cm. Plát opatrně přeneseme do vymazané formy a přitiskneme i k okraji formy do výšky 3 cm.
- 4 V míse smícháme smetanu s vejcem, parmazánem, solí a paprikou. Přidáme vychladlou orestovanou směs a důkladně promícháme. Náplň nalijeme do formy na těsto a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 45 minut

- 5 Po upečení necháme koláč asi 5 minut zchladnout. Podáváme teplý.

Přísady::

Na těsto:

200 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 zarovnaná KL sůl
1 ks vejce
100 g máslo změkklé
2 PL voda

Na náplň:

3 PL olej
250 g pórek očištěný nejmenno nakrájený
1 ks cibule menší
250 g slanina nakrájená na kostičky
250 ml smetana ke šlehání 33%
3 ks vejce
3 PL parmazán strouhaný
1 zarovnaná KL sůl
mletá sladká paprika

Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 27 cm)
pánev

