

SLANÝ KOLÁČ S ŘEPOVOU NÁPLNÍ

K snídani jsme obvykle zvyklí jíst sladké koláče, ale pro ty, kdo neholdují sladkému, může být příjemnou změnou tento slaný koláč.

Budete potřebovat:

- hladkou špaldovou mouku
- olej
- vodu
- sůl
- kypřicí prášek
- vařenou červenou řepu
- cibuli
- lahůdkové droždí
- uzené a lahůdkové tofu
- koření na pizzu
- strouhaný rostlinný sýr
- cuketu
- sušená rajčata
- žampiony
- černé olivy

Základní těsto je velice snadné – smíchejte 250 g mouky, 100 ml oleje, 100 ml studené vody, 1 rovnou kávovou lžičku soli a stejné množství kypřicího prášku. Dobře promíchejte a nechte chvíli odležet v lednici.

Mezitím si rozmixujte vařenou červenou řepu s lahůdkovým a uzeným tofu, přidejte trošku oleje, případně vody tak, aby vznikla konzistence a hustota pomazánky. Ochuťte solí, pepřem a lahůdkovým droždím.

Do formy vtačte těsto tak, aby mělo cca dvoucentimetrové zvýšené okraje. Náplň rovnoměrně rozetřete na těsto a pokladte ji plátky cukety, žampionů, sušených rajčat a oliv – klidně si kombinaci ale upravte podle svých chutí. Posypte kořením na pizzu a dejte zapéct na 180 °C cca 15 minut. Poté zasypte sýrem a ještě 10 minut dopečte.

Podávejte s čerstvou zeleninou.

TIP:

Slaný koláč je skvělý teplý i studený. Pokud si ho studený budete chtít ohřát, doporučuji použít kontaktní gril a dát quiche mezi dva pečicí papíry.

