

Krevetový silvestrovský koláč

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu náplne necháme krevety rozmraziť. Na prípravu cesta v mise zmiešame múku (300 g) s droždím. Pridáme soľ (5 g), 1 vajce, syr, mlieko (125 ml) a olej (100 ml) a ručne vypracujeme dohladka. Cesto poprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme na teplom mieste asi 40 minút kysnúť. Cibuľku umyjeme, nakrájame na malé krúžky a vložíme do misy. Pridáme vajcia (3 ks), kyslú smotanu, škrob, kečup, mlieko (30 ml) a soľ (5 g) a metličkou vymiešame dohladka. Nakoniec vmiešame krevety. Vykysnuté cesto na pomúčenej pracovnej ploche premiesime a $\frac{3}{4}$ cesta vložíme do vymastenej formy. Cesto roztiahneme po dne a okrajoch formy a dobre pritlačíme. Na cesto nalejeme náplň. Zvyšné cesto premiesime s bylinkami a múkou a vyvalkáme plát s hrúbkou 3 mm. Formičkou vykrájame rôzne tvary, ktoré rozložíme na koláč. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme. Elektrická rúra: 180°C, teplovzdušná rúra: 160°C. Doba pečenia: asi 45 Minút. Koláč necháme vychladnúť. Do podávania uchováame v chladničke.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 155 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 320 g
- **Bio ketchup 530 g** - 10 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 200 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 150 g
- **Cibuľka jarná** - 100 g
- **Krevety obiele** - 300 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Provencálske byliny** - 5 g
- **Rezistentný škrob** - 10 g
- **Droždie 7 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

