

Cuketový koláč

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zo surovín (maslo, múka, štipka soli, 4 lyžice ľadového mlieka) na cesto vypracujeme hladké pružné cesto a necháme vychladiť. Vychladené cesto vyvaľkáme a vložíme do maslom vymastenej koláčovej formy. Jednu cuketu nastrúhame na strúhadle, zmiešame s vajčkami (3 ks), smotanou, cesnakom a korením. Zmes nalejeme na cesto a na vrch poukladáme kolieska z druhej cukety. Pečieme asi 25 minút pri 170 °C.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 125 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 40 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 250 g
- **Cuketa** - 200 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 30 g
- **Maslo** - 125 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

