

Koláč s červenou repou a ovčím syrom

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Repu umyjeme, osušíme, zabalíme do alobalu a dáme piecť na 190 °C. Pečieme približne 1 hodinu. Či je repa hotová, spoznáme tak, že sa bude dať ľahko prepichnúť špajľou. Po upečení alobal otvoríme a necháme repu vychladnúť. Zapneme rúru na 180 °C a vyložíme formu papierom na pečenie. Teraz prichádza na rad cesto a to tak, že zmiešame múku, vajíčko, maslo a štipku soli. Najskôr použijeme varešku, potom prepracujeme cesto rukami. Formu vyložíme papierom na pečenie, vsypeme do nej cesto a vytvarujeme podľa formy vrátane mierne zvýšených okrajov. Repu po vychladnutí oškrabeme a nakrájame nožom na tenké plátky. Repu preložíme do misy a ochutíme balzamikovým octom, soľou a čiernym korením. Všetko dôkladne premiešame a ochutnáme. Nebojíme sa repu ochutiť viac, pretože vajíčkovú zmes už dochucovať nebudeme. Plátky repy poukladáme vedľa seba do formy. Teraz si pripravíme vajíčkovú zmes, a to tak, že rozšľaháme vajíčka, do ktorých rozdrobíme kozí syr a nasypeme slnečnicové semienka. Zamiešame a vlejeme na repu. Formou niekoľkokrát pohybeme zo strany na stranu, niekde nadvihne aj plátok repy, a to preto, aby sa vajíčková zmes dostala všade. Dáme do rúry a pečieme, kým nie je koláč na povrchu krásne zlatý.

Ingrediencie

- **Červená repa** - 250 g
- **Slnečnicové semienka pruhovaná pražená nelúpaná solená** - 8 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Maslo** - 60 g
- **Ocot Balsamico** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 6 g
- **Ovčí syr prírodný** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

