

Lotrinský slaný koláč

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Múku preosejeme na pracovnú dosku a vytvoríme jamku. Vložíme do nej vajce, kúsky masla a soľ. Rýchle spracujeme rukami na jednoliate cesto, ktoré necháme postáť asi jednu hodinu v chladničke. Studené cesto rozvalkáme na hrúbku asi 3 mm, vložíme ho do vymastenej a múkou vysypanej formy, pritlačíme, vidličkou viackrát poprepichujeme a odrežeme vyčnievajúcu časť. Predpečieme v rúre pri teplote 180 °C asi 10 minút. Na panvici opražíme speck. V miske zmiešame 3 vajcia s krémom crème fraîche (300 ml) a mliekom, dochutíme soľou, čiernym korením a muškátovým orechom (mletým). Speck poukladáme na predpečené cesto spolu so syrom Emmental a vylejeme na ne zmes vajec a mlieka. Pečieme asi 35 minút v predhriatej rúre pri teplote 180°C.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 250 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Váhalova slanina** - 300 g
- **Muškatový orech celý** - 0.5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 75 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 300 g
- **Švajčiarsky ementál 45%** - 150 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 125 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

