

NajPečenie



Slaný cuketový koláč

Vynikajúci slaný, cuketový koláč. Ak máte veľa cukety, môžete si urobiť takúto dobrotu. Určite nebudete piecť len jeden. Koláč veľmi rýchlo mizne z tanierov. Môžete ho podávať aj ako hlavné jedlo po polievke. Jednoduchý recept, ktorý bude ešte jednoduchší, ak si pozriete fotopostup.

Potrebuje:

cesto

3 šálka	cuketa najemno nakrájaná
1/2 šálka	cibuľa najemno nakrájaná
1 šálka	múka polohrubá
3 ks	vajce
6 ks	párok, alebo špekáčik, či jemná saláma
1 troška	petržlenová vňať
1 lyžička	soľ
1 štipka	vegeta
1 štipka	čierne korenie mleté
1 ks	prášok do pečiva
100 g	Palmarín roztopený

Postup:



Prichystáme si suroviny. Nakrájame najemno cuketu (nie strúhať), najemno cibuľku, najemno párky alebo salámu. Pridáme múku, vajcia, koreniny, soľ a roztopený Palmarín. Veľmi dobrá je kombinácia aj s nakrájanou paradajkou cca 5 ks.



Všetky suroviny dáme do jednej misy a dôkladne zamiešame.



Vylejeme na plech potretý Palmarínom a vysypaný polohrubou múkou. Dáme upiecť cca 25 minút pri 180 stupňoch. Treba sledovať podľa typu rúry.

NajPečenie



Lepšie sa krája keď je vychladnutý.

Celkový čas prípravy: **40 min.**
Čas pečenia: **25min min.**
Teplota pečenia: **180 °C**
Náročnosť prípravy: **ľahké**
Počet porcií: **20**
