

NajPečenie



Slaný koláč

Keď budete mať na Vianoce dosť všetkého sladkého, tento recept sa vám bude hodiť.

Potrebuje:

30 g	Palmarín
1 ks	lístkové cesto
200 g	jemnej salámy
200 g	strúhaný syr
100 g	slaninky
2 ks	vajcia
1 g	smotana na šľahanie
1 ks	cibuľa
1 troška	šampióny

Postup:



Vyvalkáme si lístkové cesto a položíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Slaninku si nakrájame na malé kocky a osmažíme. Pridáme na kocky nakrájanú jemnú salámu, šampiňóny, cibuľu, Palmarin a podusíme. Zmes dáme na lístkové cesto, posypeme strúhaným syrom a zalejeme smotanou, v ktorej sme rozhabarkovali vajcia. Pečieme na 200 °C, približne 25 minút.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
