

Letní zeleninový koláč

Nikola Kejíková

Ingredience

Krusta

- 1 hrnek celozrnné žitné mouky
- 3/4 hrnku celozrnné pšeničné mouky
- 1/4 hrnku hladké mouky
- 60ml olivového oleje
- 125ml vody
- špetka soli
- lžička (sušeného) rozmarýnu

Náplň

- 1 střední cuketa
- 3 rajčata
- 2 cibule
- pórek
- balzamiko
- tymián
- sůl
- balkánský sýr



Postup:

Všechny ingredience na krustu zpracujeme v těsto. Zabalíme do fólie a dáme odpočívat do lednice. Zeleninu nakrájíme na kolečka. Cibuli osmahneme na olivovém oleji, osolíme, zakápneme balzamikem. Těsto rozválíme, poklademe cibulí, cuketami, pórkem a rajčaty. Osolíme, ještě zakápneme balzamikem, posypeme čerstvým tymiánem a rozdrobeným balkánským sýrem. Dáme péct do rozehřáté trouby asi na 40 minut.