

Plněný slaný koláč

Ingredience:

350 g polohrubé mouky, 100 g másla
20 g droždí, 150 ml mléka, 1 lžička cukru
3 lžíce oleje, 100 g anglické slaniny
1 cibule, 150 g šunky, 4 rajčata
svazek mladé cibulky s natí
250 g hroznového vína
8 plátků tvrdého sýra
1 lžíce jemně nasekaného oregana
sůl, pepř

Popis postupu:

Do hrnku nalijte mléko, rozdrobte do něj droždí, přidejte cukr, zamíchejte a nechte vzejít (asi 15 minut v teple). Na vál prosejte mouku, přidejte do ní sůl, máslo a vše rozdrobte jako drobenku. Do směsi přidejte vzešlé droždí, 2 lžíce oleje a vypracujte vláčné těsto, které nechte vykynout. Mezitím na oleji zpěňte nakrájenou slaninu a cibuli, nasypejte ji do misky a přidejte nakrájené cibulky i s natí, rajčata, šunku, kuličky hroznového vína, oregano, sůl, pepř a promíchejte. Z těsta udělejte osm stejně velkých placek, na polovinu placek rozdělte směs, zakryjte ji plátkem sýra a zbylými plackami. Okraje dobře utěsněte, položte na plech vyložený pečícím papírem a v předehřáté troubě zvolna upečte.